



Bangers and Mash

Gebakken worsten op een bergje romige aardappelpuree, overgoten met een diepbruine uienjus. Puur Britse comfortfood op zijn best.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 verse braadworsten
- 1 kg kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- 80 g boter
- 100 ml volle melk
- 2 grote uien, in halve ringen
- 2 el bloem
- 500 ml runderbouillon
- 1 el worcestersaus
- 1 tl bruine suiker

zout en versgemalen zwarte peper

1 el olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelstukken in ruim gezouten water gedurende 20 minuten tot ze gaar zijn. Giet af en laat even uitstomen. Stamp fijn met 50 g boter en de melk tot een gladde, romige puree. Kruid met zout en peper.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime braadpan op middelhoog vuur. Bak de worsten gedurende ongeveer 15 minuten rustig rondom goudbruin en gaar. Draai ze regelmatig om zodat ze gelijkmatig kleuren. Houd warm onder aluminiumfolie.
- 3.** Smelt de resterende 30 g boter in dezelfde pan op matig vuur. Voeg de uienringen toe en bak ze gedurende 10 minuten al roerend tot ze zacht en goudbruin zijn. Strooi de bruine suiker erover en roer nog 1 minuut.
- 4.** Strooi de bloem over de uien en roer goed door het geheel. Giet de runderbouillon er al roerend beetje bij beetje toe zodat er geen klonters ontstaan. Voeg de worcestersaus toe en laat de jus op laag vuur 5 minuten indikken tot een gladde, gebonden saus. Kruid bij met zout en peper.
- 5.** Verdeel de aardappelpuree over de borden, leg de worsten erop en overgiet royaal met de uienjus.

Tip

Gebruik bij voorkeur kruimige aardappelen zoals Bintje of Bildstar voor de lekkerste, luchtigste puree. Laat de aardappelen na het afgieten even uitstomen zodat de puree niet waterig wordt.

Lekker met

Gestoomde of gekookte erwten of savooikool passen uitstekend als groentebijgerecht bij dit gerecht.

Dranktip

Een klassiek Brits bier zoals een bitter of een ale sluit perfect aan bij de hartige smaken van worsten en uienjus.