



Paardenworst met stoemp van savooikool

Stevige Vlaamse winterkost: romige aardappelstoemp met savooikool, onder gebakken worst en een lekkere jus op basis van runderbouillon.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 verse paardenworsten
- 1 kg kruimige aardappelen
- 500 gr savooikool (netto, zonder buitenste bladeren en harde nerf)
- 1 ui
- 60 gr boter
- 100 ml volle melk

1 snuifje nootmuskaat
1 eetlepel bloem
200 ml runderbouillon
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze gaar in ruim gezouten water, ongeveer 20 minuten.
- 2.** Verwijder de buitenste bladeren en de harde nerf van de savooikool. Snijd de kool in fijne reepjes en kook ze 8 minuten beetgaar in gezouten water. Giet af en laat goed uitlekken.
- 3.** Snipper de ui fijn. Verhit een klontje boter (ongeveer 20 gr) in een pan op middelhoog vuur en stoof de ui glazig, ongeveer 5 minuten.
- 4.** Giet de gare aardappelen af. Voeg de resterende boter (40 gr) en de melk toe en stamp alles tot een smeuge puree.
- 5.** Meng de uitgelekte savooikool en de gestoofde ui door de puree. Kruid goed bij met nootmuskaat, peper en zout.
- 6.** Bak de paardenworsten in een droge pan op middelhoog vuur rondom goudbruin en gaar, ongeveer 12 tot 15 minuten. Draai ze regelmatig om. Haal de worsten uit de pan en houd warm.
- 7.** Laat het bakvet in de pan. Strooi de bloem erover en roer glad met een houten lepel. Giet de runderbouillon er al roerend bij en laat de jus op een zacht vuur inkoken tot ze licht bindt, ongeveer 3 minuten. Kruid bij met peper en zout.
- 8.** Schep de stoemp op de borden, leg er een worst bovenop en overgiet royaal met de jus.

Tip

Laat de savooikool na het koken heel goed uitlekken, anders wordt de stoemp te waterig. Dep ze eventueel droog met keukenpapier voor u ze door de puree mengt.

Lekker met

Een frisse groene salade of ingemaakte zilveruitjes passen goed naast dit stevige gerecht.

Dranktip

Combineer dit gerecht met een stevige Belgische bruine ale, zoals een Leffe Bruin of een Westmalle Dubbel. Die bitterheid en lichte zoetheid sluiten mooi aan bij de aardse smaak van de stoemp en de worst.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**