



Stoemp met worst

Een rustieke Brusselse stoemp van bloemige aardappelen en wortel, romig gestampt met gestoofde ajuin en geserveerd met een goudbruin gebakken braadworst. Eerlijke, voedzame kost die echt verzadigt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg bloemige aardappelen
- 400 gr wortelen
- 1 ajuin
- 4 verse braadworsten
- 40 gr boter
- 100 ml volle melk, warm
- 1 laurierblad
- versgeraspte nootmuskaat

een handvol verse peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en wortelen en snijd ze in gelijkmatige stukken. Doe ze samen met het laurierblad in een ruime pot, zet ze onder koud licht gezouten water en breng aan de kook. Kook ze in ongeveer 20 minuten gaar.
2. Snipper ondertussen de ajuin fijn. Smelt een klontje boter in een kleine pan op matig vuur en stoof de ajuin glazig in ongeveer 5 minuten. Zet opzij.
3. Bak de braadworsten in een koekenpan op matig vuur rondom goudbruin en gaar in ongeveer 15 minuten. Keer ze regelmatig zodat ze egaal kleuren. Houd ze warm onder aluminiumfolie.
4. Giet de aardappelen en wortelen af in een vergiet en verwijder het laurierblad. Laat even uitdampen. Doe ze terug in de pot en stamp ze grof met de stamper.
5. Voeg de gestoofde ajuin, de rest van de boter en de warme melk toe en stamp alles verder tot een smeùige maar nog licht grove puree. Rasp er nootmuskaat over en breng op smaak met peper en zout.
6. Hak de peterselie fijn en roer die door de stoemp. Schep de stoemp op de borden en leg er telkens een braadworst naast.

Tip

Laat de gekookte aardappelen en wortelen altijd even goed uitdampen voor je stampt. Zo wordt de stoemp smeùiger en minder waterig. Gebruik warme melk zodat de puree niet afkoelt tijdens het stampen.

Lekker met

Een lepel grove mosterd of een scheutje braadjus past hier uitstekend bij.

Dranktip

Een licht Belgisch abdijbier of een glas fris tarwebier sluit mooi aan bij de ronde smaken van de stoemp.