



Ierse stamppot met rundersaucijs

en savooiekool plus uienjus



20-30min



2 personen

We durven te wedden dat je niet wist dat de Ieren ook een hele behoorlijke stamppot op tafel zetten. Hij heeft daar een bijzondere naam: colcannon, wat zoiets betekent als white-sluitkool. Een traditioneel gerecht van aardappelpuree met boerenkool en savooiekool. Erbij bosuitjes en lekker veel romige Ierse boter. Onze pro-tip: maak een kuiltje in je stamppot voor de uienjus, zo ontstaat een klein badje geluk.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 500g kruimige aardappels
- 1 savooiekool
- 1 ui
- 2 rundersaucijsjes
- 1 zakje mosterd ¹⁰
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- bloem ¹
- evt. boter

Kookgerei

- grote kookpan
- aardappelstamper
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- vergiet
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 697kcal, vet 36.0g, koolhydraten 51.1g, eiwit 35.7g



1. Groenten snijden

Breng ruim water aan de kook in de waterkoker. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in smalle reepjes. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Snijd de **kool** in dunne reepjes.



4. Worstjes en ui bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **saucijsjes** en **ui** toe en bak 3-4min, schep af en toe om.



2. Groenten koken

Doe de **kool** met de **aardappels**, **prei**, 1/2tl zout en voldoende gekookt water in een grote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en laat de **groenten** in een vergiet uitstomen.



5. Jus maken

Bestuif met 1tl bloem en bak al roerend 1min. Schenk 250ml warm water in de pan en roer er de **mosterd**, **helft van het bouillonpoeder** en een snuf peper door. Laat de **jus** 4-5min op matig vuur sudderen totdat hij is ingedikt en de **saucijsjes** gaar zijn.



3. Ui snijden

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen.



6. Stampot maken

Hak de **peterselie** grof. Doe de **gekookte groenten** terug in de kookpan en stamp tot een grove **puree** ontstaat. Voeg een scheutje **kookwater** en/of klontje boter toe voor een extra smeuijge textuur. Roer de **peterselie** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **stampot** met de **saucijsjes** en **jus**.