



Ierse stamppot met rundersaucijs

met savooiekool en uienjus



ca. 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. Een traditioneel gerecht van aardappelpuree met savooiekool. Erbij bosuitjes en lekker veel romige boter. Onze pro-tip: maak een kuiltje in je stamppot voor de uienjus, zo ontstaat een klein badje geluk.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- boter ⁷
- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 692kcal, vet 19.8g, koolhydraten 58.9g, eiwit 35.9g



1. Groenten voorbereiden

Schil en snijd de **aardappels** door de helft, grotere exemplaren in vieren. Snijd de **savooiekool** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Snijd de **prei** ook in de lengte doormidden en dan in schuine reepjes.



2. Groenten koken

Doe de **aardappels**, **savooiekool** en **prei** in een grote kookpan en schenk er water bij tot ze onderstaan. Voeg een flinke snuf zout toe en breng het geheel aan de kook. Kook de **groenten** in 12-15min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **groenten** af en laat ze uitlekken.



3. Ui snijden

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



4. Worst braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **worst** en **uieren** 3-4min en schep daarbij regelmatig om.



5. Jus maken

Strooi 1tl bloem over de **uieren** en bak ze al roerende ca. 1min. Schenk 250ml warm water in de pan en voeg 1el mosterd, de **helft van het bouillonpoeder** en een snuf peper toe. Draai het vuur middelhoog en laat het geheel 4-5min sudderen, tot de **jus** wat ingedikt is en de **worst** gaar is.



6. Puree stampen

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Doe de **groenten** terug in de kookpan met 1el boter en stamp ze tot een **puree**. Voeg wat **kookwater** toe om de **puree** smeùiger te maken. Roer de **peterselie** erdoor en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Serveer de **puree** met de **worst** en de **uieren**.