

DINNERLY



Special: Chipolata's op aardappelpuree met uiensaus en rodekoolsalade



ca. 35min



2 personen

Chipolata's zijn worstjes die meestal uit varkensvlees bestaan en gebakken of gegrild worden. De naam komt van het Italiaanse 'cipolla', wat ui betekent, waarschijnlijk omdat ze vaak in een uienstoofpot werden geserveerd. In plaats van een stoof maak je vandaag een heerlijke uiensaus om rijkelijk over je worstjes, aardappelpuree en rodekoolsalade te gieten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje kruimige aardappels
- 2 uien
- 200g rodekoolreepjes
- 1 appel
- 1 pakje chipolata's
- 25g walnoten ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 4el boter ⁷
- 2-3el melk ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper

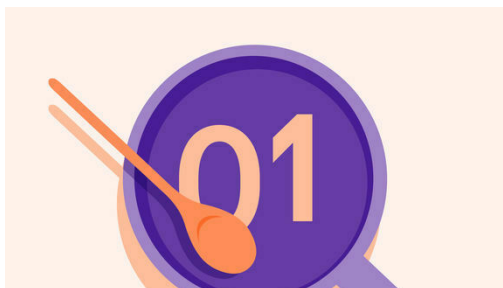
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

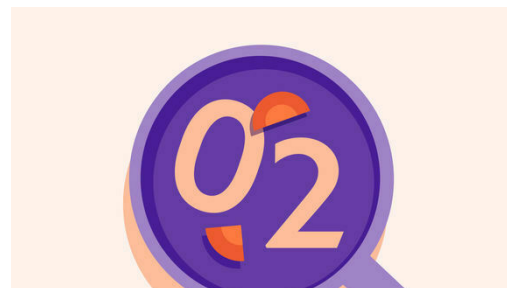
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 948kcal, vet 57.4g, koolhydraten 74.3g, eiwit 30.4g



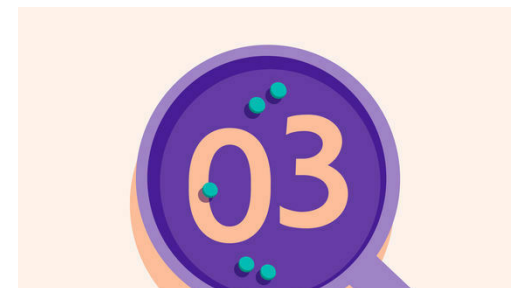
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil en snij de **aardappels** doormidden (de grotere in vieren). Kook ze in 15-20min gaar.



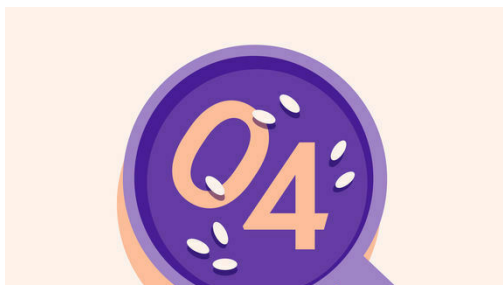
2. Uien bakken

Pel en halveer de **uien** en snij ze in dunne repen. Verhit een middelgrote koekenpan met 3tl boter op middelhoog vuur. Voeg de **uien** toe en kruid met een flinke snuf zout. Roer regelmatig en bak 10-14min, tot de uien bruin zijn.



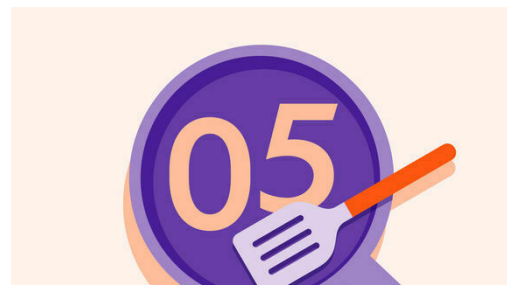
3. Salade maken

Meng 2el witte azijn met 1el suiker en een flinke snuf zout. Giet het bij de **rode kool** en kneed met je handen grondig door. Snij de **appel** in korte dunne staafjes en roer ze door de **rode kool**.



4. Worstjes bakken

Strooi 1el bloem over de **ui**, meng en bak ca. 1min. Giet er 300ml water bij en laat de **sous** 8-10min zachtjes koken, tot ie indikt. Kruid met peper en zout. Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 1tl boter op middelhoog vuur. Bak de **worstjes** in ca. 5min aan alle kanten goudbruin en gaar.



5. Puree stampen

Giet de **aardappels** af in een vergiet, doe ze terug in de pan en stamp ze met 2el boter en 1tl mosterd tot een romige puree. Breng op smaak met 1/2tl zout en 2-3el melk. Schep de **aardappelpuree** en **rodekoolsalade** op borden. Strooi de walnoten over de **salade**, leg de **worstjes** op de **puree** en giet er wat **uiensaus** over.



6. Tijd over?

Als je nog een beetje tijd en plaats op je fornuis hebt, kun je je walnoten kort voor het serveren in een derde pan roosteren. Zet de pan op middelhoog vuur en rooster de walnoten 2-3min zonder olie. Pas wel op dat ze niet te snel bruin worden.