

DINNERLY



Rundersaucijs op Ierse groentestamppot met aardappel, witte kool en knolselderij



30-40min



2 personen

Voor dit recept hebben we ons laten inspireren door het Ierse gerecht colcannon: aardappelstamppot met kool en bosui. Wij voegen voor extra smaak ook nog wat knolselderij toe en serveren er een sappige, bruin gebakken rundersaucijs op. Stevig, romig en overheerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 stuk knolselderij⁹
- 2 rundersaucijsjes
- 2 bosuien
- 1 witte kool

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 100ml melk⁷
- 4el boter⁷
- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- grote kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper

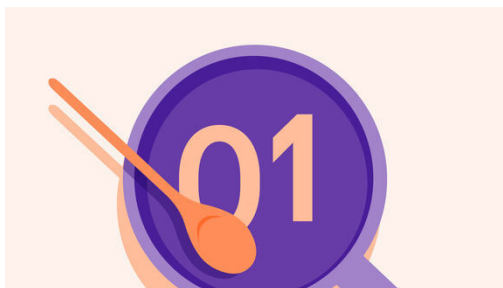
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

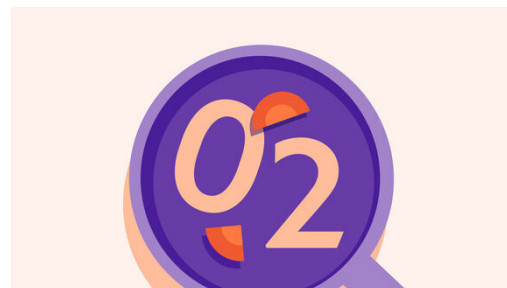
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 826kcal, vet 50.7g, koolhydraten 56.4g, eiwit 30.6g



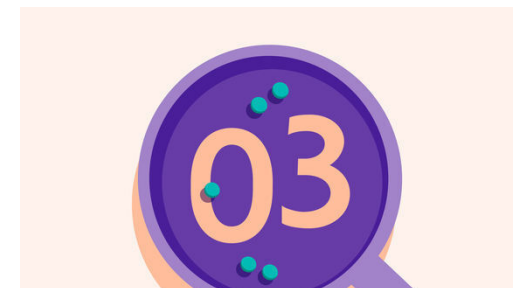
1. Groenten koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** en **knolselderij** aan de kook in een grote kookpan. Schil de **knolselderij**, verwijder de wortels en snij 'm in hapklare stukken. Schil de **aardappels** en snij ze ook in hapklare stukken. Voeg de **knolselderij** toe aan de pan en kook ca. 3min, voeg dan de **aardappels** toe en kook het geheel in 12-15min gaar.



2. Worst bakken

Giet de **knolselderij** en **aardappels** af in een vergiet en laat uitlekken. Doe ze dan terug in de pan en zet afgedekt opzij. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **worsten** ca. 10min. Draai ze regelmatig om. Snij de **bosuien** in dunne ringen.



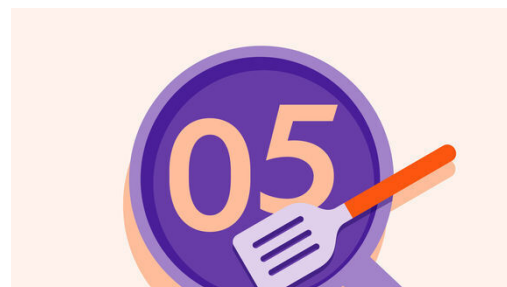
3. Kool bakken

Verwijder de harde onderkant van de **kool** en snij 'm in dunne repen. Verhit een grote koekenpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **kool** in 7-9min zacht en kruid met een flinke snuf zout en 1el azijn. Leg dan een deksel op de pan en zet opzij.



4. Bosui bakken

Voeg na 10min baktijd de **bosui**, 4el boter en een snuf zout toe aan de pan met **worsten**. Bak nog 4-6min, tot de **worsten** gaar zijn en de **bosui** zacht is.



5. Puree stampen

Stamp een **puree** van de **aardappels**, **knolselderij**, 100ml melk en 1tl mosterd. Meng de **kool** erdoor en breng op smaak met peper, zout en mosterd. Serveer de **worsten** op de **stampot** en giet de **bosuiboter** erover.



6. Romige puree

Om je colcannon nog romiger te maken kun je de melk in de stampot vervangen door slagroom.