



Rundersaucijsjes met truffelpuree

met geroosterde spruitjes en uienjus



40-50min



2 personen

Bij de klassieke winterse maaltijd mogen spruitjes natuurlijk niet ontbreken. En niet die stukgekookte, bittere dingen die je vroeger voorgeschoteld kreeg, maar heerlijk geroosterde, nootachtige exemplaren. Ze smaken extra goed omdat je ze met onze sappige rundersaucijsjes serveert. Erbij een luxe puree van aardappel en pastinaak, afgemaakt met truffelolie.

Wat je van ons krijgt

- 1 pastinaak
- 1 zakje kruimige aardappels
- 400g spruitjes
- 50g hazelnoten ¹⁵
- 2 rode uien
- 2 rundersaucijsjes
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- 2 middelgrote koekenpannen
- dunschiller
- aardappelstamper
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

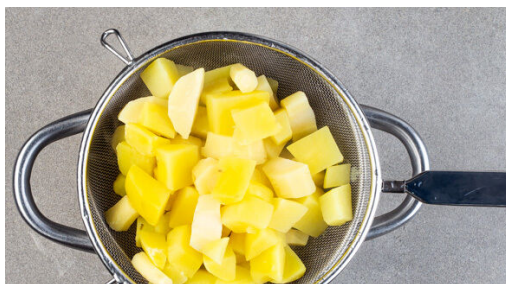
Gebruik voor een rijkere saus 100ml rode wijn en 150ml water.

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

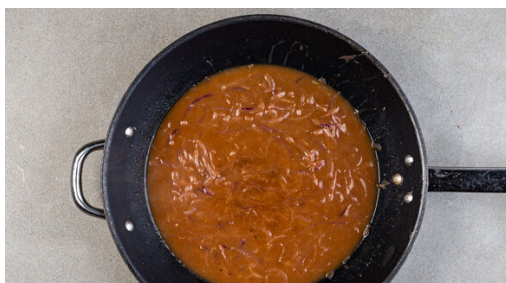
Voedingswaarde per portie

calorieën 1034kcal, vet 53.6g, koolhydraten 71.3g, eiwit 39.9g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **pastinaak** en de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Doe ze in een middelgrote kookpan met 1tl zout en schenk er water bij tot ze onderstaan. Breng aan de kook en kook in 12-13min gaar. Giet af, doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



4. Uienjus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** toe met 1tl suiker en ½tl zout en bak 5-6min. Bestrooi met 1tl bloem en schenk 250ml water in de pan (**zie tip, links**). Draai het vuur middelhoog en kook de **jus** in 3-4min in.



2. Spruitjes roosteren

Halveer de **spruitjes** en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster 10-12min in de oven, voeg de **hazelnoten** toe en rooster nog eens 5min.



5. Worst braden

Verhit een 2e middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **worstjes** ca. 1min per zijde. Draai het vuur middelhoog en bak ze in nog eens 4-5min rondom gaar.



3. Ui snijden

Pel, halveer en snijd de **uien** in dunne reepjes.



6. Puree stampen

Voeg de **truffelolie** aan de **aardappels** en **pastinaak** toe en stamp tot een gladde **puree**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en voeg evt. 50ml melk toe voor extra romigheid. Serveer de **puree** met de **worstjes** en de **spruitjes** en schenk de **jus** erover.