

DINNERLY



Rode bietenstamppt met varkenssaucijs en gebakken appel en walnoten



ca. 30min



2 personen

Goed eten doe je ook met je ogen: een mooi bord doet watertanden. En kijk nou hoe mooi deze goudgele appels afsteken tegen die roze-rode bietenpuree. En dan die gebruide varkenssaucijzen erbij – het is een meesterwerk. En het smaakt ook fantastisch. Dit is nog eens een stamppt waarover je kunt opscheppen – en dan moet je de stamppt snel opscheppen want we hebben honger!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruidige aardappels
- 500g voorgekookte rode bieten
- 1 appel
- 2 varkenssaucijzen
- 10g verse dille
- 25g walnoten ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- 2tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 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), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 774kcal, vet 47.7g, koolhydraten 61.2g, eiwit 26.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** en **rode bieten** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snij in blokjes van 3-4cm. Giet het **vocht** van de **bieten** bij het kookwater en snij de **helft van de bieten** ook in blokjes van 3-4cm. Snij de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snij in dunne schijfjes.



2. Groente koken

Kook de **aardappel** en **rode biet** in 12-15min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **groente** dan uitlekken in een vergiet.



3. Saucijs braden

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **saucijzen** ca. 10min. Voeg na ca. 6min baktijd de **schijfjes appel** toe. Roer regelmatig en bak tot de **appel** goudbruin is en de **saucijzen** gaar zijn.



4. Dille snijden

Pluk de **dille** van de steeltjes en hak de **steeltjes** grof. Hak de **walnoten** grof.



5. Stampen & serveren

Doe de **groente** terug in de kookpan en voeg de **dillesteeltjes**, 2tl mosterd, 1el boter en **100ml kookwater** of melk toe. Stamp het geheel tot een romige **puree**. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **stampot**, **saucijzen** en **appel** over borden. Garneer met de **walnoten** en **geplukte dille**.



6. Vrienden voor het leven

Rode biet en geitenkaas gaan hand in hand als oude vrienden. Als je nog een stukje zachte geitenkaas hebt liggen, kun je die in kleine stukjes snijden en de vrienden hier herenigen. (PS. verkruimelde feta werkt ook heel goed, maar laat de geitenkaas het niet horen...)