



Gestooftde wildworstjes

met champignonjus en zoete aardappelpuree



20-30min



2 personen

De wildworstjes in dit gerecht worden gemaakt door onze leverancier Pieter van Meel. Deze leverancier haalt een groot deel van zijn wild uit het Kroondomein bij Apeldoorn en van de Veluwe via Staatsbosbeheer. In de worstjes van vandaag heeft Pieter van Meel wilde fazant verwerkt. Je serveert de smakelijke worstjes in een stoof met tijm-champignons op een puree van zoete aardappel. Dat is nog eens een andere AVG-maaltijd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1x worstjes van wild ^{1,3,6}
- 1x kastanjechampignons
- 5g verse tijm
- 1 flesje sherryazijn ¹²
- 1 zakje kippenbouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Kooktip

Voeg het hele flesje sherryazijn toe voor een extra sterke smaak!

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 654kcal, vet 36.3g, koolhydraten 51.7g, eiwit 30.1g



1. Aardappels koken

Schil en snijd de **zoete aardappels** in grove stukken. Doe ze met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en schenk er water bij tot de **aardappels** onderstaan. Breng aan de kook en kook de **aardappels** in 10-15min gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de pan.



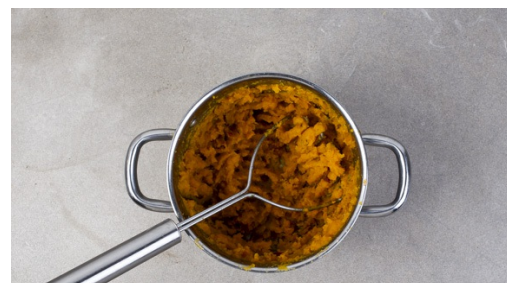
4. Worstjes toevoegen

Voeg de **helft van de sherryazijn** en 1el (plantaardige) boter aan de pan toe. Laat de boter smelten en roer dan 1el bloem en het **bouillonpoeder** door de **groenten**. Schenk 150ml water in de koekenpan en breng het geheel aan de kook. Blijf roeren tot een gladde **jus** ontstaat. Warm de **worstjes** in 1-2min in de **jus** op. Proef en breng op smaak met peper en zout.



2. Worstjes bakken

Prik de **worstjes** met een vork of scherp mespunt in. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **worstjes** in 2-3min rondom goudbruin. Voeg 50ml water toe en dek de pan direct af met een deksel. Stoof de **worstjes** in 4-5min op middellaag vuur gaar. Schep ze uit de pan en zet opzij tot stap 4.



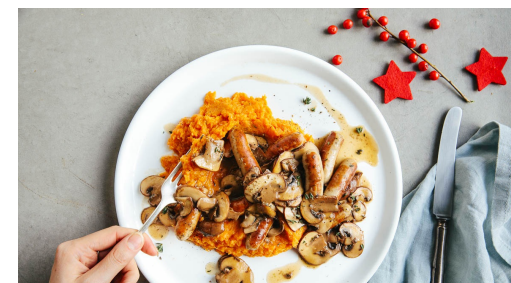
5. Puree maken

Stamp de **aardappels** tot een gladde **puree**. Voeg evt. wat van het **kookwater** of 1el (plantaardige) boter toe voor een extra smeùge **puree**. Roer er dan **1/4tl tijm** door en breng de **puree** op smaak met peper en zout naar wens.



3. Champignons bakken

Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Pluk de **tijmblaadjes** en doe de steeltjes weg. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **champignons** met **1/2tl tijm** toe. Bak 5-8min tot de **champignons** goudbruin zijn en hun vocht hebben losgelaten.



6. Serveren

Serveer de **puree** met de **worstjes** en **champignons**. Bestrooi met de **rest van de tijm**.