

DINNERLY



Rundersaucijzen op Ierse groentestamppot met witte kool en knolselderij



30-40min



2 personen

Voor dit recept hebben we ons laten inspireren door het Ierse gerecht colcannon: aardappelstampot 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 knolselderij¹
- 1 witte kool
- 4 rundersaucijzen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 100ml melk²
- 3el boter²
- 1tl mosterd³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

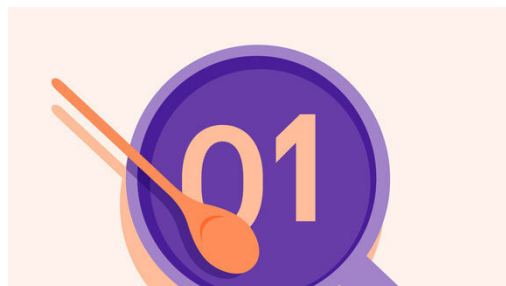
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Selderij (1), Melk (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

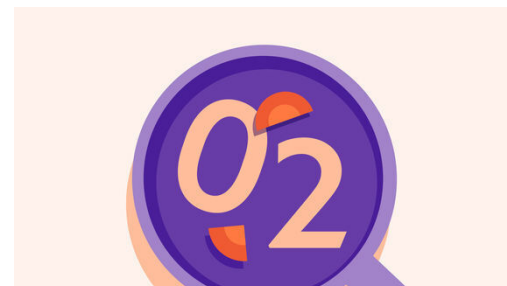
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1199kcal, vet 77.8g, koolhydraten 63.1g, eiwit 56.4g



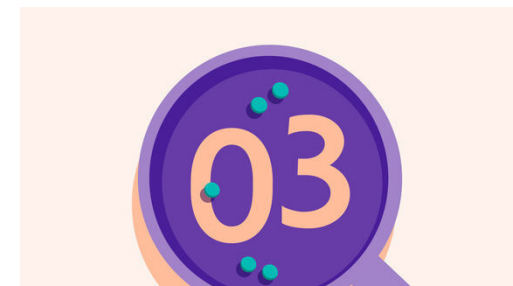
1. Groente voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** en **knolselderij** aan de kook in een grote kookpan. Schil de **knolselderij**, verwijder de wortels en snij in hapklare stukken. Schil de **aardappels** en snij ook in hapklare stukken. Verwijder de harde onderkant van de **kool** en snij in dunne repen.



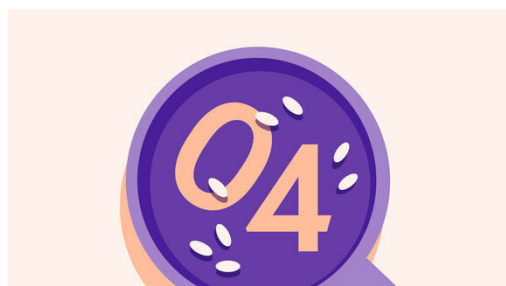
2. Groente koken

Voeg de **knolselderij** toe aan de pan en kook ca. 3min, voeg dan de **aardappels** toe en kook het geheel in 12-15min gaar. Giet de **knolselderij** en **aardappels** af in een vergiet en laat uitlekken. Doe ze dan terug in de pan en zet afgedekt opzij.



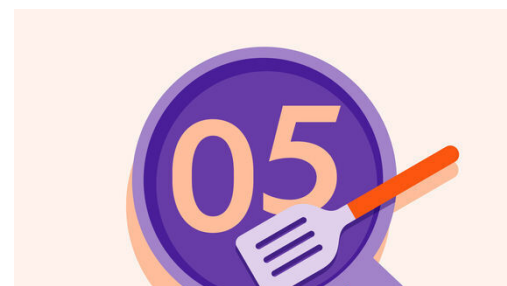
3. Kool bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **kool** in 7-9min zacht en kruid met een flinke snuf zout en 1el azijn. Leg een deksel op de pan en zet opzij.



4. Worsten bakken

Verhit een tweede grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **worsten** ca. 5min. Draai ze regelmatig om. Voeg 3el boter toe en bak nog ca. 5min. tot de **worsten** gaar zijn en de boter gebruind 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 evt. nog wat mosterd. Serveer de **worsten** op de **stampot** en bedruppel met de boter.



6. Romige puree

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