



Gelderse rookworst

op appel-spinaziestamppot met pastinaak



ca. 20min



2 personen

Het maakt niet uit of het midwinter of lente is: Hollandse kost kan altijd! Vandaag gaan we voor een stamppot met spinazie en gekarameliseerde appel. Inderdaad, net even anders, maar je serveert hem wel met een stevige Gelderse rookworst. Die wordt tegenwoordig steeds minder gegeten, want hij wordt vaak te vet gevonden. Zonde! Juist het vet in combinatie met de rook geeft deze worst zijn karakteristieke smaak.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 pastinaak
- 1x babyspinazie
- 1 appel
- 2 Gelderse rookworsten
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter of margarine

Kookgerei

- aardappelstamper
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 699kcal, vet 31.3g, koolhydraten 72.4g, eiwit 23.6g



1. Aardappels koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil de **aardappels** en **pastinaak** en snijd ze in stukken. Doe de **groenten** met 1tl zout in een middelgrote kookpan en schenk er zoveel gekookt water bij totdat de **groenten** onderstaan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min gaar.



4. Rookworst bakken

Verhit de appelpan op middellaag-matig vuur en voeg de **rookworsten** met 2el water toe. Stoof de **worst** totdat het **vlees** goed warm is en het water verdampt. Keer de **worsten** halverwege om en voeg indien nodig meer water toe.



2. Spinazie bereiden

Doe de **babyspinazie** in een vergiet. Schep een **kop kookwater** uit de kookpan en houd apart tot stap 5. Giet de **groenten** over de **spinazie** af en doe **alles** terug in de kookpan.



5. Stamppot maken

Voeg de **helft van de mosterd** en 1el (plantaardige) boter aan de groentepan toe en stamp de inhoud met een aardappelstamper grof. Roer de **spinazie** door de **stampot** en voeg evt. beetje bij beetje **kookwater** toe. Proef en breng de **stampot** op smaak met peper en zout.



3. Appel karameliseren

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **appel** 3-4min. Voeg een flinke snuf suiker toe en bak al roerend 1min totdat de **appel** gekarameliseerd is. Neem de **appel** uit de pan en zet opzij tot stap 6.



6. Appel toevoegen

Roer de **appel** door de **stampot** en stamp nog wat extra aan, maar zorg ervoor dat de **appelblokjes** niet kapot gaan. Snijd de **rookworst** schuin in dikke plakken en serveer deze bovenop de **stampot**. Serveer de **rest van de mosterd** eraast.