



Chipolataworstjes

met pastinaakstamppot en uienjus



30-40min



2 personen

Je zou denken dat de pastinaak de broer van de wortel is, maar deze knol is eigenlijk de gecultiveerde liefdesbaby van de wortel en peterselie. Zijn heerlijke anijsachtige smaak pept menig stamppotje op en dat is precies waarom je hem vandaag samen met de aardappels in de pan kookt. Geserveerd met chipolataworstjes een topper voor doordeweeks!

Wat je van ons krijgt

- 1 pastinaak
- 500g kruimige aardappels
- 3 chipolata's
- 1 ui
- 10g verse krulpeterselie
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 savooiekool

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker
- evt. boter

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- waterkoker
- 2 middelgrote kookpannen
- grote koekenpan
- maatbeker
- aardappelstamper

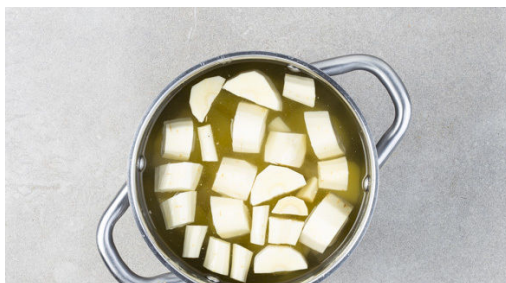
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 725kcal, vet 36.7g,
koolhydraten 61.3g, eiwit 31.1g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 200°C evt. met de grillfunctie aan. Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil en snijd de **pastinaak** en **aardappels** in grove stukken. Doe ze met het zojuist gekookte water en 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Kook de **groenten** in 15-20min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en doe de **groenten** terug in de pan.



4. Jus maken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** met een snuf suiker in 4-5min zacht en glazig. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 200ml water toe en stoof de **ui** 5-7min tot een just ontstaat. Breng opnieuw ruim water in een waterkoker aan de kook voor stap 5.



2. Chipolataworstjes bakken

Leg de **chipolataworstjes** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel ze met 1el olie. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar. Draai de **worstjes** af en toe is om.



5. Savooiekool garen

Snijd ca. **1/5e van de kool** in reepjes en doe ze met 1/4tl zout in een 2e middelgrote kookpan. Schenk het gekookte water erbij en kook de **kool** in 3-4min op middelhoog vuur gaar. Giet af en breng de **kool** op smaak met peper en zout. Bewaar de **rest van de kool** voor een ander recept.



3. Ingrediënten voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn.



6. Stampot maken

Stamp de **groenten** glad en voeg een **scheutje kookwater** en/of 1el boter toe voor een extra smeùige textuur. Roer er de **helft van de peterselie** door en breng de **stampot** op smaak met meer peper en zout. Serveer de **stampot** met de **worstjes** bovenop en de **kool** ernaast. Schenk de **jus** erover en bestrooi met de **rest van de peterselie**.