



Gelderse rookworst

op appel-spinaziestamppot met pastinaak



ca. 25min



2 personen

Het maakt niet uit of het hartje winter of prille 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, omdat 'ie wat hoger in vet is. Zonde, want 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 zakje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- evt. boter

Kookgerei

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

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 en snijd de **pastinaak** en **aardappels** in stukjes. Doe ze samen met 1/2tl zout en voldoende gekookt water in een middelgrote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min gaar.



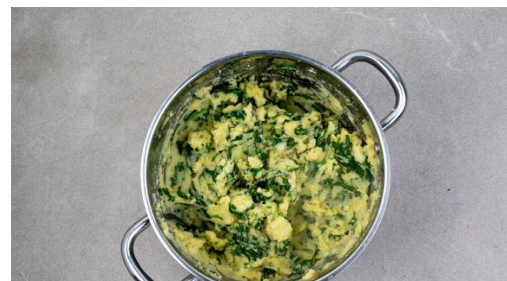
4. Rookworst bakken

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 **spinazie** in een vergiet. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en zet dit opzij. Giet de **aardappels** en **pastinaak** over de **spinazie** af, zo kunnen de blaadjes slinken. Doe dan de **groenten** terug in de kookpan.



5. Stamppot maken

Voeg de **helft van de mosterd** aan de groentepan toe en stamp de inhoud met een aardappelstamper grof. Voeg evt. een scheutje **kookwater** of een klontje boter 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 middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **appel** 3-4min. Voeg dan een flinke snuf suiker toe, roer door en bak nog 1min totdat de **appel** is gekarameliseerd. Neem uit de pan en zet opzij tot stap 6.



6. Appel toevoegen

Schep de **helft van de appel** door de **stampot** en stamp nog wat extra aan, maar zorg ervoor dat de **appelstukjes** niet helemaal kapot gaan. Snijd de **rookworst** schuin in dikke plakken en serveer deze met de **rest van de appel** bovenop de **stampot**. Geef de **rest van de mosterd** erbij.