

☆ FEESTDAGEN SPECIAL



Wildzwijnworstjes met truffelpuree

met geroosterde spruitjes en uienjus



40-50min



2 personen

Bij de klassieke kerstmaaltijd mogen spruitjes natuurlijk niet ontbreken. En niet die stukgekookte, bittere dingen die je vroeger voorgeschoteld kreeg, maar heerlijk geroosterde, nootachtige exemplaren. Ze smaken extra goed omdat je ze met onze wildzwijnworstjes serveert, die we speciaal voor de feestdagen hebben laten ontwikkelen. Erbij een luxe puree van aardappel en pastinaak, afgemaakt met truffelolie.

Wat je van ons krijgt

- 1 pastinaak
- 500g kruimige aardappels
- 1x spruitjes
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 2 rode uien
- 4 wildzwijnworsten ^{1,3}
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- aardappelstamper
- vergiet

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

Kooktip

Gebruik voor een rijkere saus 100ml rode wijn en 150ml water.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1092kcal, vet 72.8g, koolhydraten 74.8g, eiwit 35.8g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 210°C. Schil en snijd de **pastinaak** en **aardappels** in stukken. Doe ze in een middelgrote kookpan met 1tl zout en schenk er water bij tot ze onderstaan. Breng aan de kook en kook in 12-13min gaar. Giet af, doe terug in de pan en dek af.



4. Uienjus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** toe met 1tl suiker en 1/2tl zout en bak 5-6min. Bestrooi met 1tl bloem en schenk 250ml water in de pan (**zie tip, links**). Draai het vuur middelhoog en kook de **jus** in 3-4min in.



2. Spruitjes roosteren

Halveer de **spruitjes** en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster 10-12min in de oven, voeg de **hazelnoten** toe en rooster nog eens 5min.



5. Worstjes braden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **worstjes** ca. 1min per zijde. Draai het vuur middelhoog en bak ze in nog eens 4-5min rondom gaar.



3. Ui snijden

Pel, halveer en snijd de **uien** in reepjes.



6. Aardappels stampen

Voeg de **truffelolie** aan de **aardappels** en **pastinaak** toe en stamp tot een gladde **puree**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en voeg evt. 50ml melk toe voor extra romigheid. Serveer de **puree** met de **worstjes** en de **spruitjes** en schenk de **jus** er over.