
Gelderse rookworst

met andijvie-pastinaakstampot



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- verse kervel
- kruimige aardappels
- pastinaak
- andijvie
- Gelderse rookworst

Wat je thuis nodig hebt

- boter⁷
- peper en zout

Kookgerei

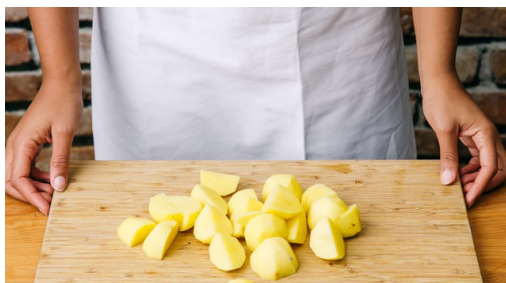
- 2 middelgrote kookpannen
- aardappelstamper
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

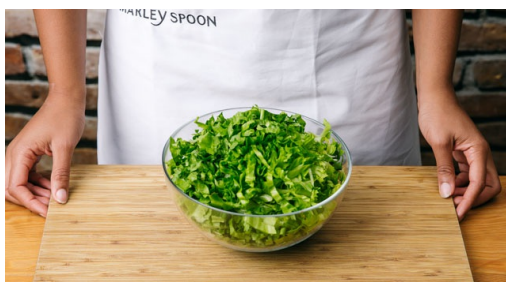
melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Aardappel schillen

Breng voor de **rookworst** een middelgrote kookpan met water aan de kook (of gebruik hiervoor een waterkoker, dat gaat sneller). Schil de **aardappels** met een dunschiller en snijd ze in evengrote stukken van 3cm.



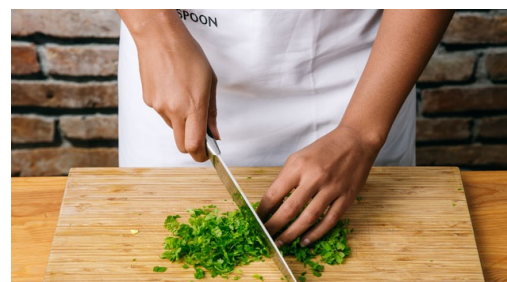
4. Andijvie snijden

Snijd intussen de **andijvie** in kwarten en vervolgens in 0,5cm brede reepjes. Gooi de stonk van de **andijvie** weg.



2. Pastinaak schillen

Schil de **pastinaken** en snijdze in blokjes van 3cm.



5. Kervel hakken

Pluk de blaadjes van de **kervel** en hak grof. Doe de steeltjes weg.



3. Groente koken

Doe de **pastinaak** en **aardappel** in een grote kookpan en voeg zoveel water toe dat de **groente** 3cm onderstaan. Voeg een flinke snuf zout toe. Breng aan de kook en kook in 10-12min gaar. Voeg de **rookworst** met de verpakking aan de andere pan toe zodra het water kookt en laat op laag vuur 10min garen.



6. Stampot maken

Schep wat van het kookwater uit de aardappelpan. Giet de **aardappels** en **pastinaken** af en doe terug in de pan. Voeg de **andijvie** toe en stamp tot een stampot. Voeg 2el boter en evt. wat van het kookwater toe en roer goed door. Neem de **rookworst** uit de verpakking en snijd in plakjes. Verdeel de **stampot** over borden en serveer met de **worst** en **kervel**.