

---

## Gelderse rookworst

met andijvie-pastinaakstampot



Cooking Time



Voor 3-4 personen

## Wat je van ons krijgt

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

## Wat je thuis nodig hebt

- boter<sup>7</sup>
- peper en zout

## Kookgerei

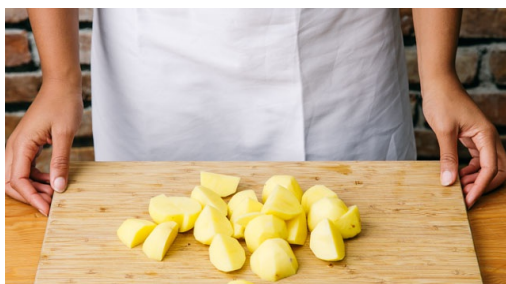
- 2 middelgrote kookpannen
- aardappelstamper
- vergiet
- waterkoker

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

## Allergenen

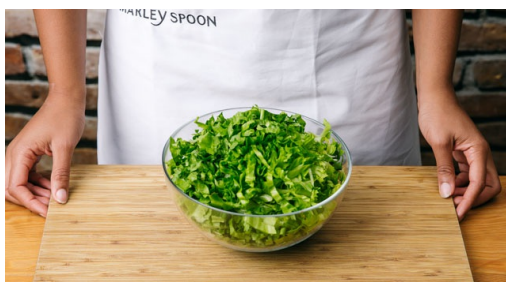
melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## 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.



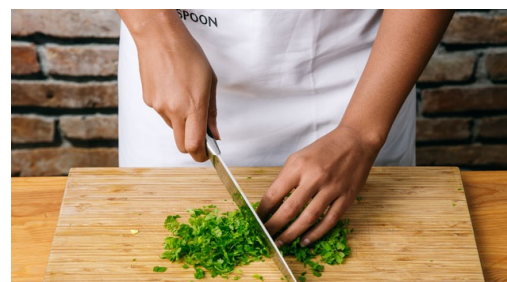
### 4. Andijvie snijden

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 **rookworsten** met de verpakking aan de andere pan toe zodra het water kookt en laat op laag vuur 10min garen.



### 6. Stamppot 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**.