



## Chipolataworstjes met pastinaakstampot en uienjus

 30-40min  Voor 3-4 personen

Je zou denken dat de pastinaak de broer van de wortel is, maar deze knol is de gecultiveerde 'liefdesbaby' van de wortel en peterselie. Dat geeft 'm die heerlijke anijsachtige smaak, die het heel goed in menig stampotje doet. Vandaag maak je jouw stampot op basis van een smeuge aardappelpuree en frisse peterselie. Geserveerd met knapperige chipolataworstjes een topper voor elke doordeweekse avond!



## Wat je van ons krijgt

- runderbouillonblokje
- ui
- savooiekoolreepjes
- chipolataworstje
- gekrulde peterselie
- voorgesneden aardappels
- pastinaak

## Wat je thuis nodig hebt

- boter<sup>7</sup>
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

## Kookgerei

- aardappelstamper
- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker
- oven met grillfunctie
- 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

calorieën 645.0kcal, vet 33.8g, eiwit 29.5g, koolhydraten 50.3g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven, met de grill aan, voor op 200°C hetelucht/ 225°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil en snijd de **pastinaken** in 2cm grote stukken. Doe het zojuist gekookte water met de **pastinaak** en de **aardappelstukjes** in een grote kookpan. Voeg een snuf zout toe en breng aan de kook. Kook de **groenten** afgedekt met een deksel in 15-20min gaar.



4. Jus maken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur, voeg de **ui** met een snuf suiker toe en bak in 4-5min zacht en glazig. Voeg vervolgens 200ml water toe, verkruimel het **bouillonblokje** erboven en laat alles in 5-7min inkoken totdat de **jus** de gewenste dikte heeft. Breng alvast water in een waterkoker aan de kook voor de **koolreepjes**.



2. Chipolataworstjes bakken

Leg intussen de **chipolataworstjes** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 1el olie. Dit voorkomt dat de worstjes blijven plakken. Rooster 15-20min onder de grill tot ze goudbruin zijn. Draai de **worstjes** daarbij af en toe, zo bakken ze gelijkmatig.



5. Savooiekool garen

Doe de **koolreepjes** in een 2e grote kookpan, overgiet met het zojuist gekookte water en kook in 3-4min op middelhoog vuur gaar. Giet af en breng de **kool** op smaak met peper en zout. Vang bij het afgieten van de **aardappels** en **pastinaak** een kop **kookwater** op. Doe de **groenten** terug in de pan.



3. Ingrediënten voorbereiden

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



6. Stamppot maken

Voeg 1el boter, een scheut **kookwater**, 1/4tl zout en peper aan de pan met **groenten** toe en stamp tot een gladde **stamppot**. Roer er de **helft van de peterselie** door. Proef en brengt evt. op smaak met meer peper en zout. Schep de **stamppot** op, leg de **worstjes** erop en overgiet met de **uienjus**. Serveer de **kool** ernaast en bestrooi met de **rest van de peterselie**.