

# MARLEY SPOON



## Gelderse rookworst met jus

en een koninklijke oranje stamppot



30-40min



2 personen

Voor vele Nederlanders is 27 april een dag om naar uit te kijken, want op deze dag viert men Koningsdag! Als klein eerbetoon aan het koningshuis heeft chef Amanda een recept bedacht wat Nederland ten voeten uit is. Sappige geroosterde oranje trostomaatjes geserveerd op een stamppotje van gewone en zoete aardappel. Inclusief jus en een flinke, Gelderse rookworst. Laat dat feestje maar beginnen!

## Wat je van ons krijgt

- oranje cherrytomaten
- zoete aardappel
- Gelderse rookworst
- kruimige aardappels
- babyspinazie
- groentebouillonblokje <sup>9</sup>
- ui
- verse rozemarijn

## Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- meel <sup>1</sup>
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

## Kookgerei

- aardappelstamper
- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- oven
- vergiet
- waterkoker

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

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 850.0kcal, vet 41.3g, eiwit 23.3g, koolhydraten 87.8g



### 1. Tomaten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Rits de **rozemarijnnaaldjes** van de steeltjes en hak ze fijn. Pluk de **cherrytomaten** van de tak en meng ze met de **helft van de rozemarijn**, 1el olijfolie en wat zout en peper. Verdeel de **tomaten** over een bakplaat met bakpapier en rooster 10-15min in de oven totdat de velletjes beginnen open te barsten.



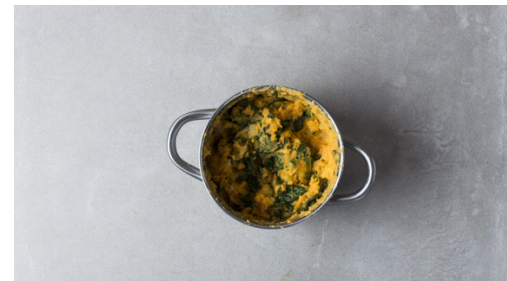
### 4. Jus maken

Voeg de **rest van de rozemarijn** aan de uienpan toe en bak 30sec. Bestrooi met 2tl meel en roer goed door. Giet er 100ml water bij en verkruiemel het **bouillonblokje** erboven. Kook al roerend 2-3min totdat de **jus** is ingekookt en breng op smaak met peper, een snufje suiker en evt. wat zout. Doe de **jus** in een schaal en houd warm tot aan het serveren.



### 2. Aardappels koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil intussen de **zoete aardappels** en **kruimige aardappels** en snijd ze in 2cm grote stukken. Doe in een middelgrote kookpan, overgiet met het zojuist gekookte water, voeg een snuf zout toe en breng opnieuw aan de kook. Kook de **aardappels** in 10-15min gaar en vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op.



### 5. Aardappels stampen

Doe de **gekookte aardappels** terug in de kookpan. Voeg 1-2el boter en wat zout en peper toe en prak met een aardappelstamper of vork tot een grove **puree**. Voeg net zo veel opgevangen **kookwater** toe totdat de **puree** de gewenste dikte heeft en roer er de **apart gehouden ui** en de **babyspinazie** beetje bij beetje door. Prak daarbij af en toe.



### 3. Uien karameliseren

Halveer, pel en snijd intussen de **uien** in dunne halve ringen. Verhit 1-2el boter of plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middellaag vuur en bak de **ui** in 5-7min goudbruin en zacht. Schep de **helft van de ui** uit de pan en zet dit opzij.



### 6. Rookworst bakken

Veeg de juspan schoon, verhit deze op middelhoog vuur en voeg een scheutje water of olie toe. Bak de **rookworsten** 3-4min totdat deze volledig zijn opgewarmd en voeg evt. een paar lepels water toe. Snijd schuin in 1,5-2cm dikke plakken. Serveer de **stamppot** met de geroosterde **tomaten, rookworsten** en **jus**.