
Gestoofde wildworstjes

met champignonjus en bataatpuree



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- zoete aardappel
- wildworstjes ^{1,3,6}
- verse tijm
- kastanjechampignons
- sherryazijn ¹²
- kipbouillonblokje ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet

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

Kooktip

Voeg het hele zakje sherryazijn toe voor een extra sterke smaak!

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Aardappels koken

Schrob of schil en snijd de **zoete aardappels** in grote stukken. Doe ze met een snuf zout in een middelgrote kookpan. Giet er water bij tot ze onderstaan. Doe de deksel op de pan, breng het water aan de kook en zet het vuur iets lager. Kook de **aardappels** in 10-15min gaar. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op en doe de **aardappels** weer in de pan.



4. Worstjes toevoegen

Voeg de **helft van de sherryazijn** en 1 el boter aan de pan toe. Bestrooi met 1 el bloem en verkruimel het **bouillonblokje** boven de pan zodra de boter is gesmolten. Roer door. Giet er 200ml water bij en breng het geheel aan de kook. Blijf roeren tot een **romige jus** ontstaat. Voeg de **wildworstjes** toe en warm ze in 1-2min op. Breng de **jus** op smaak met peper en zout.



2. Worstjes bakken

Prik intussen de **wildworstjes** met een vork of scherp mespunt in. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur en bak de **worstjes** in 2-3min rondom goudbruin. Giet er 50ml water bij, dek de pan direct af met een deksel en kook 4-5min op middellaag vuur totdat de **worstjes** gaar zijn. Schep ze uit de pan en zet opzij tot stap 5.



5. Puree maken

Stamp de **aardappels** met een aardappelstamper tot gladde **puree**, giet er wat van het **opgevangen kookwater** bij. Voeg 1-2el boter toe voor een extra **smeuïge puree**. Roer **1/2tl tijmblaadjes**, peper en zout naar wens door de **puree**.



3. Champignons bakken

Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Pluk de **tijmblaadjes** en doe de steeltjes weg. Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg de **champignonplakjes** met **1/2tl tijmblaadjes** toe. Bak de **champignons** 5-8min tot ze zachter en goudbruin zijn. Roer daarbij af en toe door.



6. Serveren

Serveer de **puree** met de **wildworstjes in champignon-jus**. Bestrooi met de **rest van de tijmblaadjes**.