

MARLEY SPOON



Gelderse rookworst met jus

en lichtzoete wortelstamppot



30-40min



2 personen

Voor veel Nederlanders is 27 april een dag om naar uit te kijken, want op deze dag viert Nederland Koningsdag: de verjaardag van de Koning. Als klein eerbetoon aan het koningshuis heeft chef Amanda een echt oranje recept bedacht: sappige, geroosterde cherrytomaatjes geserveerd op een stamppotje van aardappel en wortel. Erbovenop jus en een flinke Gelderse rookworst. Laat dat feestje maar beginnen!

Wat je van ons krijgt

- wortels
- verse rozemarijn
- Gelderse rookworsten
- cherrytomaten
- babyspinazie
- kruimige aardappels
- uien

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- boter of margarine
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- aardappelstamper
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- maatbeker
- koekenpan
- kookpan
- oven
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 673kcal, vet 40.6g, koolhydraten 48.9g, eiwit 21.1g



1. Tomaten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Pluk de **rozemarijnnaaldjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg. Verdeel de **cherrytomaten** over een bakplaat met bakpapier. Hussel ze om met de **helft van de rozemarijn**, 1el olijfolie en zout en peper. Rooster 10-15min totdat de velletjes openbarsten.



4. Jus maken

Voeg de **rest van de rozemarijn** aan de uienpan toe en bak 30sec. Bestuif met 1-2tl bloem en roer goed door. Schenk er 100-200ml water bij en kook al roerend 2-3min totdat de **jus** is ingedikt. Breng op smaak met peper, een snufje suiker en evt. wat zout. Doe de **jus** in een schaalpje en houd warm tot aan het serveren.



2. Aardappels koken

Schil en snijd de **wortels** in 2cm grote stukjes. Schil en snijd de **aardappels** in 2-3cm grote stukken. Doe de **wortels** en **aardappels** met 1tl zout in een middelgrote kookpan, overgiet met het gekookte water en breng het geheel aan de kook. Kook de **groenten** in 12-15min gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



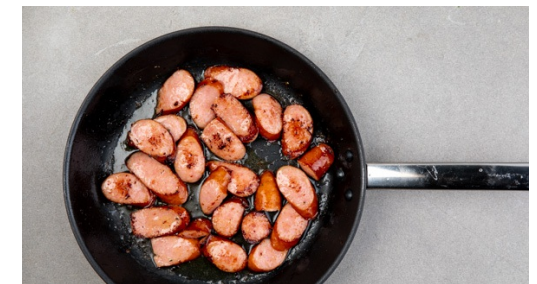
5. Stamppot maken

Was de **babyspinazie** grondig en laat in een vergiet uitlekken. Doe de **gekookte groenten** met 1-2el (plantaardige) boter terug in de kookpan en stamp met een aardappelstamper tot een grove **puree**. Voeg zo nodig extra **kookwater** toe en roer de **spinazie** en **apartgehouden ui** erdoor. Breng de **stamppot** op smaak met peper en zout.



3. Uien bakken

Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne, halve ringen. Smelt 1-2el (plantaardige) boter in een middelgrote koekenpan op middellaag vuur en bak de **uien** in 5-7min goudbruin en zacht. Schep de **helft van de ui** uit de pan en houd apart voor stap 5.



6. Rookworst bakken

Snijd de **rookworsten** schuin in dikke plakken. Veeg de koekenpan schoon en verhit deze op middelhoog vuur. Voeg 2-3el water toe en stoof de **rookworsten** 3-4min totdat deze volledig zijn opgewarmd. Serveer de **stamppot** met de **geroosterde cherrytomaten** en **rookworst** bovenop en besprenkel met de **jus**.