



Worst met mosterdpuree en huisgemaakte rodekool



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

3/4 rode kool
1 rol ui
120 gram boter
1 appel
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel worcestershiresaus
1 glas porto (borrelglasje)
2 blaadjes laurier
peper en zout
1 kilogram aardappelen (bloemig)
2 1/2 deciliter volle melk
nootmuskaat
2 eetlepels graantjesmosterd
4 braadworsten
2 deciliter kalfsfond
1 deciliter room

Bereidingswijze

- 1.** Snij of rasp de rodekool fijn.
- 2.** Snij de ui fijn. Fruit de ui in 40 g boter glazig. Voeg de rodekool toe en roer goed. Voeg de appel, de sojasaus, de worcestershiresaus, de porto, de laurierblaadjes, peper en zout toe. Doe een deksel op de pan en laat zachtjes garen gedurende ± 45 minuten.
- 3.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en voeg de melk, 40 g boter, peper, zout en nootmuskaat toe. Plet tot puree en roer er de mosterd door.



- 4.** Smelt de rest van de boter in een braadpan en bak hierin de braadworsten rustig gaar. Voeg op het einde van de baktijd de fond toe en laat even inkoken. Voeg de room toe en laat opnieuw een beetje inkoken.

- 5.** Serveer de puree met de worst, de saus en de rodekool.