



Hoofdgerechten

Preistoemp met kippenchipolata en graanmosterdsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram aardappelen (bloemige)
2 preistengels (in ringen)
2 eetlepels bieslook (fijngehakte)
800 gram kippenchipolata
1/2 groentebouillon (blokje)
200 milliliters zure room
2 eetlepels graanmosterd
150 gram kruidenkaas
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en halveer ze. Kook ze in 20 minuten gaar in gezouten water. Voeg de prei de laatste 10 minuten toe.

Bak de chipolata goudbruin en gaar in boter. Schep uit de pan en hou warm. Blus de pan met een scheutje water en verkruimel er de groentebouillon bij. Voeg de room en graanmosterd toe en laat inkoken tot een smeuijge saus.

Breng op smaak met peper en zout.

Giet de aardappelen en prei af, voeg de kruidenkaas toe en stamp fijn. Schep er de bieslook onder. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Serveer de preistoemp met de chipolata en de mosterdsaus.

Tip: Schep een flinke eetlepel zure room door de puree voor een frisse toets.

