



Hoofdgerechten

Pureetorentjes met rookworst en zoete saus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 scheutje rode wijn (of porto)
200 gram gerookte spekblokjes
150 gram confituur (bessen)
3 eetlepels chilisaus (zoete)
400 gram rookworsten
80 milliliters melk
1 ei
2 rode uien (in dunne halve ringen)
800 gram aardappelen (bloemige)
2 bosjes waterkers
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Verwijder de harde steeltjes van de waterkers en hak de blaadjes grof.

Snij de rookworst in stukken en bak ze samen met de spekblokjes in boter goudbruin. Kruid met peper. Schep alles uit de pan.

Doe opnieuw wat boter in de pan en bak de rode uiringen glazig. Blus met de porto of wijn. Laat even inkoken. Voeg de confituur en chilisaus toe en laat indikken. Kruid met een snuf zout. Schep er de rookworst en spekjes onder.

Giet de aardappelen af en pureer ze. Voeg een klont boter, de melk en het ei toe en roer tot een smeùige puree. Breng op smaak met peper en zout en meng er de grof gehakte waterkers door.

Zet een serveerring op elk bord en schep er de puree in. Duw lichtjes aan. Verwijder de ring en schep er de warme rookworst met de zoete saus op en langs.

