



Hoofdgerechten

Gemarineerde braadworsten met stoemp van aardappel, wortel en tomaat

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 braadworsten
6 aardappelen (grote, geschild en in blokjes gesneden)
2 tomaten (in kleine blokjes)
4 wortelen (in stukjes)
1 ui (in halve ringen)
2 laurierblaadjes
200 milliliter rode wijn
50 milliliter melk
1 klontje boter
1 eierdooier
bieslook (verse, fijngesnipperd)
2 theelepels nootmuskaat
1 theelepel currypoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Leg de braadworsten in een ovenschotel en overgiet met rode wijn, voeg de ui en laurierblaadjes toe en laat minstens 1 uur marineren in de koelkast.

Breng een grote pot met gezouten water aan de kook en kook de aardappels gaar in 15-20 minuten, voeg de laatste 10 minuten de wortels toe.

Giet de aardappels en wortels af en stamp ze met een stamper fijn.

Voeg de melk, eierdooier, muskaatnoot en het currypoeder toe en kruid naar smaak met peper en zout. Meng tot slot de stukjes tomaat onder de stoemp.

Haal de braadworsten uit de marinade en bak ze in een pan met een klontje boter, serveer met stoemp en bieslook.

