



# SPITSKOOLOSTAMPPOT

## MET WEYDELAND 35+ MOSTERD, BRAADWORST EN RODE JUS

### Boodschappen

Voor 4 personen

- 800 g kruimige aardappelen
- 600 g spitskool
- 2 el roomboter
- 50 ml warme melk
- 2 el crème fraîche
- 150 g Weydeland 35+ Mosterd
- 2 bosuitjes
- zout, peper

### Je maakt het zo

Schil de aardappelen en halveer ze, zorg dat de stukken allemaal ongeveer even groot zijn. Doe de aardappelen in een pan met genoeg water zodat ze net onderstaan, voeg ook een snuf zout toe. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar. Snijd de spitskool in dunne reepjes. Verwarm één eetlepel boter in een hapjespan op het vuur. Bak de spitskool kort aan, zodat deze slinkt. Breng op smaak met zout en peper. Snijd voor de rode wijn-jus de ui in halve ringen. Verwarm de roomboter in een koekenpan en bak hierin de worsten om en om goudbruin. Leg ze aan de zijkant van de pan en bak de rode uien lichtbruin in het midden van de pan. Voeg de rode wijn toe en breng aan de kook. Maak van het water en de bloem een papje, gebruik dit om de jus in te dikken. Voeg zout en peper toe naar smaak. Houd het geheel warm op een laag vuur met een deksel op de pan. Giet de aardappelen af als ze gaar zijn en stamp ze met een pureestamper. Voeg de rest van de roomboter en de warme melk toe. Stamp het geheel goed door elkaar. Voeg zout en peper naar smaak toe en roer goed. Voeg de spitskool toe en meng het geheel nogmaals door elkaar. Snijd de Weydeland 35+ Mosterd kruidenkaasin kleine blokjes van 1 cm en de bosuitjes in ringen, houd een beetje apart voor de garnering. Meng ook deze door de stamppot, maar zorg dat de blokjes kaas niet kapot gaan. Schep de stamppot op de borden, leg er een braadworst op en lepel de jus erover. Garneer met extra blokjes kaas en ringetjes bosui.

Bereiden: 45 min.

Voor de worst en jus:

- 2 rode uien
- 1 el roomboter
- 4 braadworsten
- 100 ml rode wijn
- 1 el bloem
- 2 el water
- zout, peper