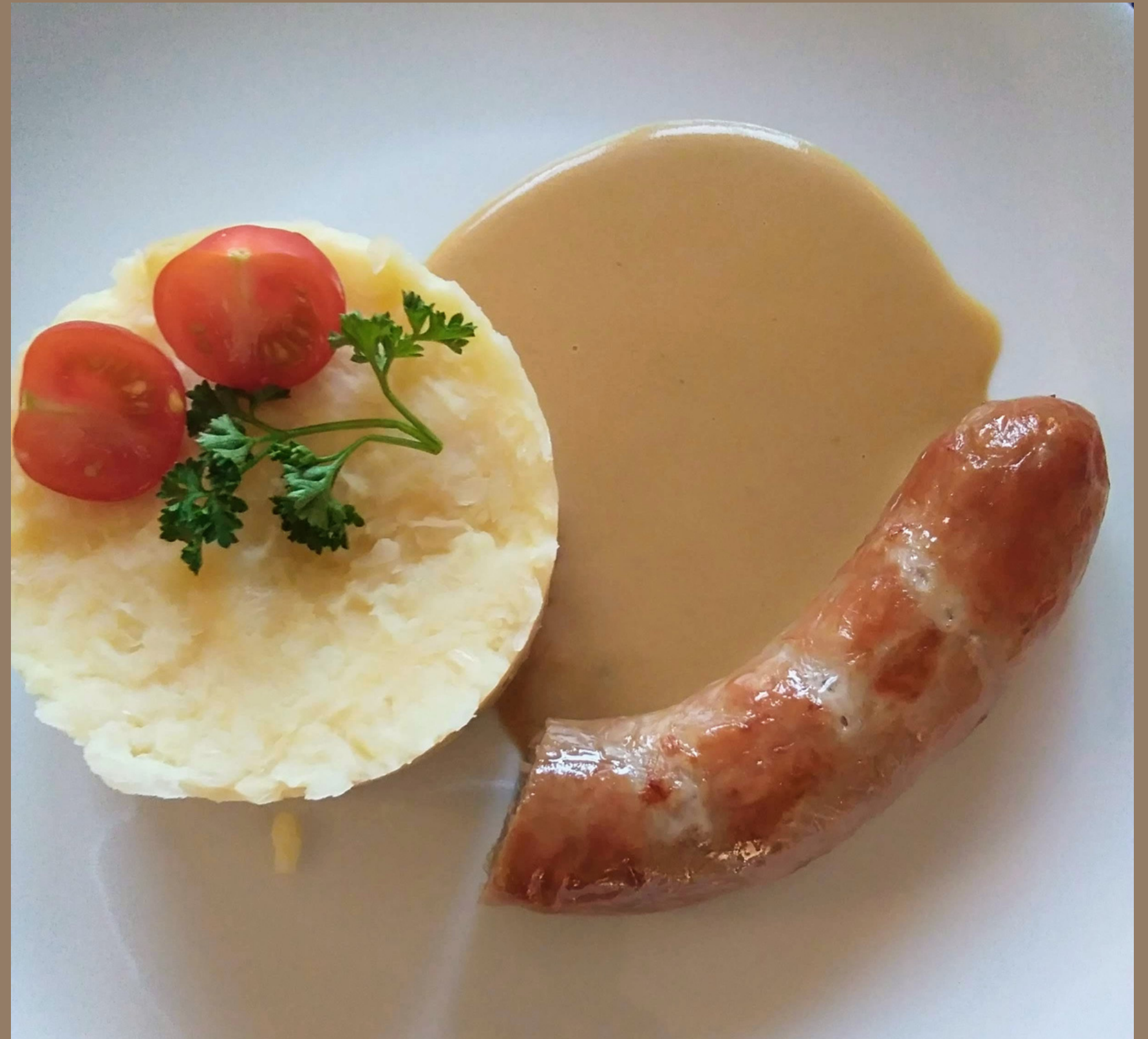
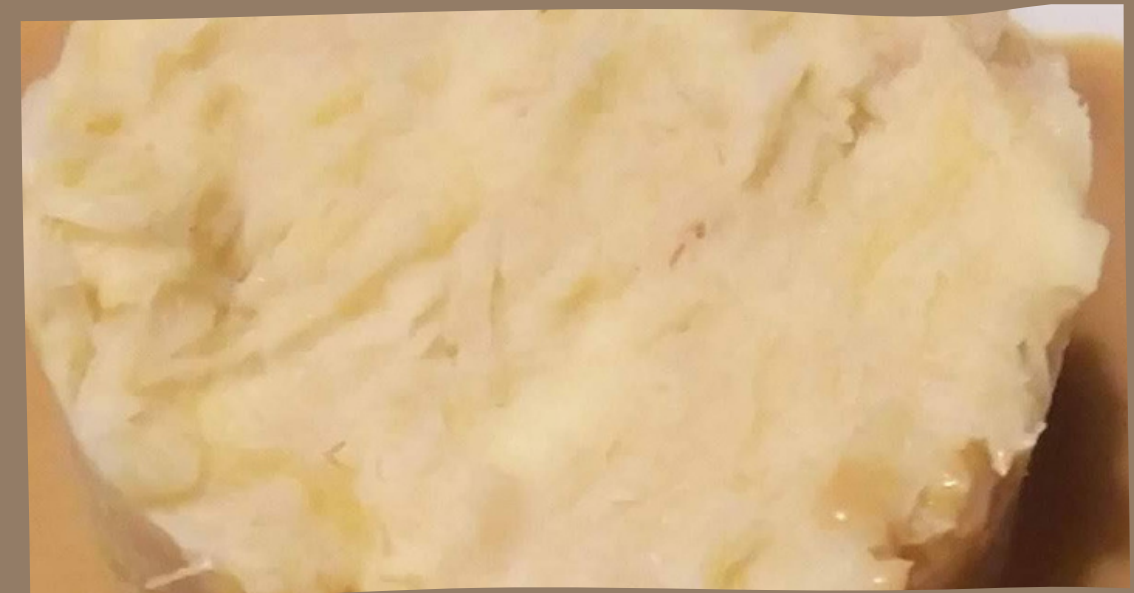


Stampopot zuurkool met braadworst en mosterdsaus



Ingrediënten

- Braadworst
- Kruimige aardappelen
- zuurkool (helft van het gewicht van de aardappelen)
- boter
- volle melk
- zout, peper, nootmuskaat
- Vleesbouillon
- mosterd
- room
- bruine roux (van het merk Maïzena)



Bereiding

- Zuurkool goed laten uitlekken in een vergiet en indien nodig (wanneer deze erg zuur is) even spoelen met koud water.
- Zuurkool in een pan met boter onder deksel 15 minuten smoren.
- Aardappelen gaar koken, afgieten en even op een zacht vuurtje opschudden om te drogen.
- De nodige hoeveelheid melk verhitten met een klontje boter, zout, peper en nootmuskaat.
- Melk bij de aardappelen doen en fijn maken met een pureestamper. Mengen met zuurkool.
- Braadworst inprikken met een vork. Leg de braadworst in het gesloten mandje van de airfryer en bak 12 minuten op 180 graden (halverwege omdraaien).
- Vleesbouillon met mosterd en room aan de kook brengen, binden en op smaak brengen.