



Verse worst met jus

5 personen
20 minuten

Ingrediënten

Verse worst
Rode kool met appel
Vastkokende aardappelen
Vleesjus
Melk
Roomboter

*Leg de ingrediënten van het menu klaar, weeg desgewenst af.

* Verhit vloeibare margarine in een koekenpan en braad de verse worst aan beide zijden bruin.

* Schil de aardappelen en snijd deze in gelijke stukken. Kook de stukjes aardappel in water met evt. zout in ca. 20 minuten gaar en giet ze daarna af. Laat de aardappelen in de kookpan op de kleinste pit op laag vuur in 2 minuten droog koken. Hoe minder vocht in de aardappelen, hoe luchtiger de puree.

* Verwarm ondertussen de melk in een steelpan op laag vuur, maar laat niet koken. Stamp de aardappelen fijn met een pureestamper of pureeknijper, voeg de warme melk en roomboter toe. Roer luchtig door met een garde, tot de boter helemaal gesmolten is. Breng op smaak met nootmuskaat peper en zout.

*Verwarm in een pan de rode kool op laag vuur tot deze heet is. Roer regelmatig de rode kool om. De rode kool kan ook verwarmd worden in de magnetron in een schaal op 900 watt. Schep om de minuut goed om (let op: geen lepel in de magnetron).

* Bereid de jus volgens aanwijzingen op de verpakking.

* Haal de verse worst uit de koekenpan en voeg de jus toe aan het bakbraadsel in de braadpan. Roer de aanbaksels los en leg de verse worst terug in de jus.

Smakelijk!