

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 35 MIN GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Sensational Braadworst

4 el gedroogde uitjes

700 g aardappelen, in blokjes gesneden

200 g spruiten, gekuist en gehalveerd

300 g wortel, in plakjes gesneden

Enkele takjes peterselie

1 tl nootmuskaat

Een beetje (plantaardige) melk

Peper en zout

Combineer deze stoemp met de heerlijke Garden Gourmet Sensational Braadworst, comfortfood om van te genieten | Garden Gourmet

BEREIDING**1. Bak de groenten en voeg de aardappelen toe**

Verhit wat olie in een pan en bak de spruitjes en wortelen gedurende enkele minuten. Voeg de aardappelen toe samen met voldoende water, tot de groenten net onder staan en breng aan de kook.

2. Bak de Sensational Braadworst

Bak intussen de Sensational Braadworst goudbruin in een pan.

3. Maak de puree

Giet het kookvocht van de groenten af, kruid met nootmuskaat, peper en zout en voeg een scheutje melk toe. Stamp de puree nu grof. Kruid bij volgens smaak.

4. Verdeel de puree met de Sensational Braadworst en werk af!

Verdeel de puree over de borden samen met de Sensational Braadworst. Werk af met de gedroogde uitjes en peterselie.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**