

WORST MET AJUIN, PUREE EN BLOKJES PASTINAAK

Benodigheden: 4 personen

800 gram worst – chipolata of gewoon dikke worsten

400 – 500 gram pastinaak

1 st ui

1 kg aardappelen type bintje

1,5 dl room

2 dl kalfsfond

olijfolie

4 takjes tijm

1 kl paprikapeder

nootmuskaat, peper en zout

beetje bindmiddel

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 200 gr C

Schil ondertussen 1 kg aardappelen (type bintje) en snij in gelijke stukken.

Zet op met koud water met een snuifje zout en kook ze gaar in ong. 20 minuten

Schil 400-500 gram pastinaken en snijd ze in blokjes.

Leg ze op een vel keukenpapier op een ovenplaat. Besprenkel met 2 eetlepels olie, blaadjes tijm van 4 takjes, een kl paprikapoeder en wat peper en zout. Meng alles goed door elkaar.

Schijf in de hete oven en laat in 25 minuten garen.

Schep in de helft van de tijd nog eens alles door elkaar.

Doe at olie of boter in een pan en bak de worsten goudbruin.

Giet 2 dl kalfsfond bij de worsten en laat zachtjes sudderen.

Bind de saus een beetje bij met wat bruine roux.

Giet de aardappelen af, kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Voeg 1,5 dl room bij en stamp alles tot een fijne puree.

Dien alles warm op.