

SPINAZIESTOEMP MET WORST EN LUIKSE UIENSAUS

Benodigdheden : voor **4** personen

| | | | |
|----------|-----|---------|------------------------|
| | 4 | st | Dikke worsten |
| | 1 | kg | Aardappelen – bloemige |
| | 600 | gr | Verse spinazie |
| | 1,5 | dl | Melk |
| | 1 | snuifje | Muskaatnoot |
| | 2 | el | Boter |
| Uiensaus | 2 | st | Uien |
| | 1 | dl | Room |
| | 2 | dl | Runderbouillon |
| | 4 | el | Luikse siroop |
| | | | Peper en zout |

Bereidingstijd: 45 minuten

Werkwijze :

Schil 1 kg kruimige aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.

Pel 2 uien en snij ze in halve ringen.

Stoof ze aan in wat olijfolie tot ze mooi goudbruin kleuren. Neem je tijd.

Voeg dan 4 el Luikse siroop, 2 dl runderbouillon en 1 dl room toe.

Laat zachtjes inkoken tot een mooi gebonden saus.

Kruid dan met peper en zout.

Giet intussen de aardappelen af en plet er 2 el boter en 1,5 dl melk door.

Kruid met peper en zout en 1 snuifje muskaatnot.

Zet een pan op met wat boter of olie en leg er de worsten in van in het begin (om spatten en barsten te beletten) . Bak ze mooi bruin.

Stoof ondertussen 600 gram verse spinazie in wat boter (duurt 2 minuten)

Meng onder de puree.

Serveer alles warm.

Smakelijk.

=====