

RUCOLA

Rucolastampot

Benodigdheden

voor 2 personen

- 0.5 kilogram aardappel
- 4 chipolata of merquez worstjes
- 0.5 theelepel paprikapoeder
- 200 gram rucola
- 0.5 theelepel nootmuskaat
- 62.5 gram magere spekblokjes
- 62.5 gram zure room
- 1 eetlepel mosterd
- 5 zongedroogde tomaat

Aan de slag

Stap 1: Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in een flinke laag water met een snufje zout in ± 15 minuten gaar.

Stap 2: Smelt intussen wat van het bak- en braadproduct. Bestrooi de worstjes met paprikapoeder en bak ze vervolgens goudbruin en gaar. Voeg eventueel wat water toe voor een lekkere jus.

Stap 3: Giet de aardappelen af, stamp ze grof met een stamper, voeg dan de rucola, peper, zout en nootmuskaat toe en schep alles door.

Stap 4: Serveer direct met de gebakken worstjes.

Tijd

20 - 30 minuten



Bron: Verseeogst