

Stoofschotel met verse worst

voor 6 personen

Ingrediënten:

- 600 gram hamlapjes
- 30 gram boter
- 300 gram verse worst
- zout, peper, kerriepoeder
- 2 gehakte teentjes knoflook
- 2 grofgesneden uien
- 4 salieblaadjes
- 1/4 liter witte wijn
- 500 gram geschrapte krielaardappelen
- gehakte bieslook

Bereidingswijze:

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Smelt de boter. Bak de worst op laag vuur rondom goudbruin. Schep de worst uit de pan. Snijd de worst in stukken. Bak het vlees in het bakvet lichtbruin. Bestrooi met weinig zout, peper en kerriepoeder. Voeg knoflook, ui, salie en de verwarmde wijn of water toe. Stoof het vlees 20 minuten. Bedruip zo af en toe met braadvocht. Voeg de verse worst en aardappelen toe en stoof nog 1/2 uur. Voeg eventueel water of wijn toe. Bestrooi met bieslook.

Wijnadvies: Alain Brumont Merlot-Tannat, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort