

Stamppot raapsteeltjes met runderworstjes



 Bereiden in: Pan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kilo kruimige aardappelen
- 4 runderworstjes (lekker gekruid gluten en E-nummervrij)
- 1 bosje raapstelen
- circa 10 radijsjes
- scheutje melk
- 2 klontjes roomboter
- 1 volle tl grove mosterd
- rasp van 1/2 citroen
- 50gr veldsla
- boter of olie om in te bakken
- zeezout
- peper

Voedingswaarde

Wist u dit

Raapstelen zijn heerlijk om rauw te verwerken in een salade of stamppot, maar je kunt ze ook koken, stoven en roerbakken. Raapstelen is een echte voorjaarsgroente en is van maart tot juni verkrijgbaar uit Nederland.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Stamppot raapsteeltjes met runderworstjes

Bereiding

- 1 De aardappels schillen en in kleinere stukken snijden.
- 2 Zet ze op met water en zout. Laat 20 minuten koken.
- 3 Bak je de runderworstjes vast in boter of olie. Houd ze daarna warm.
- 4 De raapstelen maak je schoon en hak je in grove stukken (zowel steel als blad). De radijsjes snijd je in dunne plakjes.
- 5 Wanneer de aardappels zacht zijn en net uit elkaar vallen, giet je ze af. Stamp ze nu fijn. Schenk halverwege een scheutje melk erbij en stamp verder.
- 6 Nu de roomboter, mosterd en citroenrasp erdoor. Daarna volgen de raapstelen en radijsjes.
- 7 Proef en breng op smaak met zout en peper.

Serveer in grote kommen of diepe borden met de veldsla en worstjes. Eet smakelijk!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten