

Bangers and mash



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 varkensworsten
- 3 rode uien
- 4 takjes rozemarijn
- 250 g kastanjechampignons
- 1 winterwortel
- 200 ml vleesfond
- 200 g diepvriesdoperwten
- Extra nodig
- pureestamper
- Mash
- 800 g kruimige aardappels
- 100 ml melk
- 1 klontje boter
- 1 el grove mosterd

Voedingswaarde

•



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

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



Bangers and mash

Bereiding

Mash

- 1 Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook.
- 2 Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels in circa 15 minuten gaar. Giet af en stoom droog. Pureer de aardappels met een pureestamper.
- 3 Verwarm de melk. Maak de puree smeug met de melk en een klontje boter.
- 4 Roer de mosterd erdoor en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Bangers

- 1 Verhit een klontje boter in een pan en bak de worsten rondom goudbruin in circa 5 minuten. Haal uit de pan en leg op een bordje.
- 2 Pel en snipper de uien.
- 3 Ris en hak de rozemarijn fijn.
- 4 Snijd de champignons in plakjes.
- 5 Schil en snijd de wortel in blokjes.
- 6 Bak de uien, rozemarijn, champignons en de wortel circa 5 minuten in de pan waar de worsten in gebakken zijn. Schenk de fond er bij en breng het geheel aan de kook. Voeg de worsten en de doperwten toe en laat circa 8 minuten zachtjes meekoken.
- 7 Breng het geheel op smaak met versgemalen peper.

Serveren

Serveren Verdeel de mash over borden en schep de bangers eroverheen. Lepel de jus van de bangers er royaal overheen.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

www.samenenkoop.nl/recepten