



[Home \(/\)](#) ● [Recepten \(/land/recepten\)](#) ● [Spitskoolpuree met gebakken worst](#)

Spitskoolpuree met gebakken worst

Ingrediënten (4 personen)

Spitskoolpuree

- [1 kg spitskool \(/aardappelen\)](#)
- [50 g boter \(/hoeveboter\)](#)
- 700 g aardappelen
- 1 tak [currykruid \(/kruiden\)](#)
- [tijm \(/kruiden\)](#)
- [laurier \(/kruiden\)](#)
- peper
- zout
- muskaatnoot

Worsten

- [4 worsten \(/vlees\)](#)
- [80 g boter \(/hoeveboter\)](#)
- 1 bouillonblokje
- peper
- zout
- 0,5 l water

Bereiding

Spitskool (voorbereiden en braiseren)

- Reinig de spitskool door het buitenste blad te verwijderen.
- Snij de spitskool in de lengte, in vier delen en verwijder de harde kern.
- De kwarten in fijne reepjes snijden.
- Smelt de boter in een stoofpot.

Garnituur

- De reepjes spitskool en kruiden toevoegen, even laten braden.
- Bevochtigen met 1cm water en afsluiten met een deksel. Alles zachtjes laten smoren.
- Het braiseervocht (kookvocht) afgieten.

Aardappelen

- De aardappelen schillen. Grote aardappelen in stukken snijden.
- De aardappelen koken in gezouten water.
- Afgieten en op het vuur laten bloemen.

Puree

- De gebraseerde spitskool bij de aardappelen voegen en pletten met een pureestamper.
- Eventueel bijkruiden met peper, zout en nootmuskaat.

Worsten

- Een passende bakpan met boter op het vuur zetten en verhitten.
- De worst eerst krokant bakken op een hoog vuur, daarna verder garen op een matig vuur.

Optioneel

- De worsten uit de pan nemen en warm houden. Het overtollige vet uit de pan gieten. Voeg het water en het bouillonblokje toe aan de braadpan, laat het inkoken en giet dit door een zeef.
- De smaak nagaan, eventueel bijkruiden met peper en zout.

f

(htt

[Toegankelijkheidsverklaring \(/toegankelijkheidsverklaring\)](#) ● [Privacy \(/privacy\)](#) ● [Disclaimer \(/disclaimer\)](#) ● [Cookies \(/cookies\)](#)
● [Cookievoorkeuren](#)

