



ROOKWORST MET AARDAPPELGRATIN

Met krokant gebakken spruiten en knoflook



ROOKWORST

Deze ambachtelijke worst is op traditionele wijze gerookt op beukenhoutsnippen. Dit werd van oudsher gedaan om de houdbaarheid te verlengen, maar tegenwoordig wordt het vooral gedaan vanwege de lekkere smaak die het de worst geeft.



Vastkokende aardappelen



Weerribben slagroom



Geraspte oude kaas



Spruiten



Knoflookteen



Rookworst



Totaal: 40-45 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

In dit gerecht bak je de spruiten in knoflook. Door het bakken krijgen de spruiten een lekkere, nootachtige smaak. Gooi het water waarin je de spruiten voorkookt niet weg, want hierin kun je de rookworst verwarmen. Dat scheelt weer afwas!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, ovenschaal, koekenpan, vergiet, steelpan en garde.

Laten we beginnen met het koken van de **rookworst met aardappelgratin**.



1 AARDAPPELEN KOKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de aardappelen. Schil de **aardappelen** en snijd in schijfjes van 1 cm dik. Voeg de **aardappelen** toe aan de pan met deksel en kook in 6 – 8 minuten halfgaar. Giet af en spoel in een vergiet met koud water.



4 SPRUITEN KOKEN

Breng ondertussen ruim water aan de kook in dezelfde pan die je voor de aardappelen hebt gebruikt. Kook de **spruiten** in 6 – 8 minuten beetgaar. Haal de **spruiten** uit de pan, maar laat het kookwater in de pan. Spoel de **spruiten** in een vergiet af met koud water en halveer ze ★.



2 SAUS MAKEN

Verhit ondertussen ½ el roomboter per persoon in een steelpan op middelmatig vuur. Voeg, zodra de boter gesmolten is, de bloem toe en roer totdat er een deegbal ontstaat. Voeg al roerend de melk en de **slagroom** beetje bij beetje toe. Klop met een garde totdat eventuele klontjes verdwenen zijn en meng de **geraspte oude kaas** erdoor. Breng op smaak met peper en zout.



5 SPRUITEN BAKKEN

Snijd ondertussen de **knoflook** fijn. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelmatig vuur en bak de **knoflook** 1 minuut ★★. Voeg de **spruiten** toe en roerbak nog 5 – 8 minuten mee. Leg ondertussen de **rookworst** in het kookwater van de **spruiten** en kook in 4 – 6 minuten gaar.

★**TIP:** Heb je geen zin om de spruiten te halveren, of kook je dit gerecht voor veel mensen? Kook de spruitjes dan iets langer en bak ze vervolgens in hun geheel in de koekenpan.



3 GRATIN MAKEN

Vet een (kleine) ovenschaal in met de overige roomboter. Verdeel de **aardappelschijfjes** dakpansgewijs over de bodem en schenk de saus erover. Bak de **aardappelgratin** 18 – 22 minuten in de oven.



6 SERVEREN

Serveer de **aardappelgratin** met de **knoflookspruiten** en de **rookworst**.

★★**TIP:** Ben je niet de grootste spruitenfan? Bak ze dan in roomboter in plaats van olijfolie, dan worden ze zachter en smeuïger. Je kunt ze eventueel ook afblussen met wat balsamicoazijn of voeg wat appelstroop toe om ze zoeter te maken.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Weerribben slagroom (ml) 7) 15) 20) *	50	100	150	200	250	300
Geraspte oude kaas (g) 7) *	15	25	35	50	60	70
Spruiten (g) 23) *	150	300	450	600	750	900
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rookworst (100 g) *	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Roomboter (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Melk (ml)	25	50	75	100	125	150
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	4029 / 963	711 / 170
Vet totaal (g)	72	13
Waarvan verzadigd (g)	32,7	5,8
Koolhydraten (g)	56	10
Waarvan suikers (g)	6,0	1,1
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	26	5
Zout (g)	2,5	0,4

ALLERGENEN

7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 20) Soja 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).