Onze winkel Eext

**Braadworst**

**met aardappelpuree & zuurkool**

**Ingrediënten:**

* 2 uien
* 5 el zonnebloemolie
* 1 kg zuurkool
* 250 ml appelsap
* 250 ml groentebouillon
* 1 laurierblad
* 3 jeneverbessen
* 1 snufje karwijzaad
* 1 kg aardappelen
* zout
* 250 ml melk
* 50 g boter
* peper
* 1 snufje nootmuskaat
* 4 braadworsten
* 50 g gebakken uitjes

**Bereiding:**

1. Schil de uien en snijd ze in kleine blokjes. Verhit 2 el zonnebloemolie in een pan. Stoom de uien erin tot ze glazig zijn. Voeg de zuurkool toe en rooster even. Blus af met appelsap. Voeg de groentebouillon, laurierblaadjes, jeneverbessen en karwijzaad toe en breng aan de kook. Dek de pan af en laat de zuurkool 30 minuten op laag vuur koken.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Doe de aardappelen in een pan en kook ze 10-15 minuten onder gezouten water. Giet het water af en pureer de aardappelen met melk, boter, peper, zout en nootmuskaat.
3. Bak de worsten aan alle kanten in 3 el olie en serveer met aardappelpuree en zuurkool. Garneer de aardappelpuree met gebakken uitjes.