

Kalfs saucijzen met Stampopot



Bereidingstijd: 30 minuten

Voor 2 personen

Ingrediënten

- * Basis: 2 Kalfssaucijzen, 500g kruimige aardappelen, 300g stampopotgroente (bijv. andijvie)
- * Puree: Warme melk, roomboter
- * Smaak: Nootmuskaat, peper/zout
- * Bakken: Roomboter (voor de jus)

Manis
VLEES & VLEESWAREN

Bereidingswijze

* Koken: Kook de aardappelen 20 min. Voeg de laatste 10 min. de groente NAAR KEUZE toe bovenop de aardappelen om mee te slinken/stomen.

* Saucijzen: Prik een gaatje in het velletje. Bak ze in roomboter rondom bruin en in 8-10 min. gaar op middelhoog vuur.

* Stampen: Giet de aardappelen af. Voeg een scheut melk, klontje boter en nootmuskaat toe en stamp tot een puree.

* Jus: Haal het vlees uit de pan, blus het bakvet af met een scheutje water voor een lichte jus.