



# Rookworst

## Met in bier gestoofde zuurkool

Nodig voor 4 personen:

- 1 kg vastkokende aardappels
- 100 g boter
- 1 ui, gesnipperd
- 1 zak zuurkool naturel (500 g), uitgelekt
- 150 ml bier naar keuze
- 1 laurierblad
- 2 gelderse rookworsten
- 4 eetlepels grove mosterd

Bereidingswijze:

Aardappels schillen, in stukken snijden, wassen en in ca. 20 min. gaarkoken. In hapjespan 50 g boter verhitten en ui 3 min. zachtjes bakken. Zuurkool, bier, laurierblad en zout en peper naar smaak toevoegen. Zuurkool op laag vuur ca. 20 min. stoven. Wel de worsten warm in heet water (zie verpakking) Neem de worst uit de pan en snij nu de worsten in plakjes. Aardappels afgieten en even laten uitdampen. Zuurkool en aardappels over vier borden verdelen, rookworst erbij leggen en wat grove mosterd ernaast scheppen.

Eet smakelijk, serveer met een lekkere kruidige rode wijn, bijvoorbeeld de Antica Enotria.

[organicfoodforyou.nl](http://organicfoodforyou.nl) volg ons ook op:

