



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 47
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Herfststoof van bokbier en prei met worst van Brandt & Levie

De worst is op smaak gebracht met o.a. zoete paprika, gemberpoeder, tijm en foelie

Een ode aan de herfst: je combineert een Brandt & Levie worst met in bokbier gestoofde prei en bleekselderij. Om de Hollandse groenten af te blussen gebruik je een herfstbok met een zachte smaak en een vleugje karamel, kaneel en bosbessen. Grolsch Rijke Herfstbok bevat 6,6% alcohol, maar dit verdampt in het gerecht.



30-35 min



gemakkelijk



Milva aardappelen



Brandt & Levie worst



Ui



Knoflookteen



Prei



Bleekselderij



Grolsch Rijke Herfstbok

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Milva aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Brandt & Levieworst	1	2	3	4	5	6
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	½	1	1½	2	2½	3
Prei	½	1	1½	2	2½	3
Bleekselderij (g) 15	50	100	150	200	250	300
Grolsch Rijke Herfstbok (flesje) 1	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)*	1	2	3	4	5	6
Melk*			Scheutje			
Mosterd (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 15) Kan sporen bevatten van selderij

Benodigdheden

Pan met deksel, koekenpan met deksel, aluminiumfolie, aardappelstamper

Voedingswaarden 756 kcal | 29 g eiwit | 75 g koolhydraten | 32 g vet, waarvan 13 g verzadigd | 12 g vezels



1 Breng in een pan met deksel 400 ml water per persoon aan de kook. Schil of was de aardappelen (milva) grondig en snijd in parten. Kook de aardappelen, afgedekt, in 12 – 15 minuten gaar. Giet af, bewaar een klein gedeelte van het kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



2 Verhit ondertussen de olijfolie in een koekenpan met deksel en bak de Brandt & Levieworst, afgedekt, 6 – 8 minuten. Haal uit de pan en bewaar onder aluminiumfolie.



3 Snipper ondertussen de ui. Snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de prei in dunne ringen.

4 Voeg, nadat je de worst uit de koekenpan gehaald hebt, de helft van de roomboter toe aan de koekenpan. Fruit de ui en knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de prei en bleekselderij toe, draai het vuur hoger en roerbak 2 minuten. Blus af met het bokbier, voeg de worst toe (inclusief vocht) en smoor, afgedekt, 6 – 8 minuten op laag vuur. Haal eventueel de laatste 2 minuten de deksel van de pan om overtollig vocht te laten verdampen.



5 Stamp ondertussen de aardappelen tot een grove puree. Voeg de overige roomboter en een scheutje melk en/of kookvocht toe om het smeïg te maken. Roer de mosterd door de puree en breng verder op smaak met peper en zout.

6 Verdeel de aardappelpuree, de gestoofde groenten en de Brandt & Levieworst over de borden. Besprenkel met het bakvet uit de koekenpan.

Tip! Bokbier is niet alleen lekker om te drinken, je kunt er ook heerlijk mee koken. Bier kun je perfect gebruiken in een stoofschotel, waarbij het bier als stoofvocht wordt gebruikt en een heerlijke smaak aan het gerecht geeft!