



## **Casserole met Worst, Bonen en Aardappelknoedels**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Engeland**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 60 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **6 braadworstjes van goede kwaliteit**
- **olijfolie**
- **800 gram aardappelen, geschild**
- **3 el peterselie, fijngehakt**
- **2 volle tl grove mosterd**
- **2 grote wortels, in stukken van 2 x 2 cm**
- **2 preien, in stukken van 2 x 2 cm**
- **1 groene paprika, in stukjes van 2x2 cm**
- **3 el HP Sauce**
- **2 blikken gemengde bonen van 400 gram**
- **1 blik gepelde tomaten van 400 gram**

## Bereiding:

- Verhit een eetlepel olijfolie in een grote braadpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Braad de worstjes in ongeveer 10 minuten rondom goudbruin en mooi gekaramelliseerd. Haal ze uit de pan en leg ze even apart, maar laat het bakvet in de pan achter voor extra smaak.
- Kook ondertussen de aardappelen in een ruime pan met gezouten water in circa 15 minuten gaar. Giet ze af en laat ze kort uitstomen zodat overtollig vocht verdampt. Stamp de aardappelen vervolgens tot een smeùige puree en meng er de peterselie en de helft van de grove mosterd doorheen. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de wortel, paprika en prei toe aan de braadpan en bak de groenten rustig gedurende 15 minuten tot ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn. Roer regelmatig door en voeg eventueel een klein scheutje water toe als de groenten dreigen aan te bakken.
- Roer de HP Sauce en de resterende mosterd door de groenten. Voeg daarna de gemengde bonen inclusief vocht toe. Schenk ook de gepelde tomaten erbij, druk ze met een houten lepel iets fijn en vul het lege tomatenblik met water. Voeg dit toe aan de pan en roer alles goed door. Breng de stoof zachtjes aan de kook en laat het geheel nog 10 minuten pruttelen zodat de smaken mooi samenkomen. Breng verder op smaak met peper en zout.
- Verwarm ondertussen de grill van de oven voor op de hoogste stand.
- Kerf de worstjes om de halve centimeter in en leg ze met de snijkant naar boven in de bonenstoof. Vorm van de aardappelpuree vier compacte knoedels en druk deze voorzichtig tussen de stoof. Bestrijk de bovenkant met een beetje olijfolie voor een extra goudbruine korst.
- Zet de pan boven in de oven onder de hete grill en gratineer de casserole in ongeveer 15 minuten tot de aardappelknoedels goudbruin kleuren en de stoof heerlijk staat te bubbelen.

*Have a nice meal!*