

Merquez worstjes, Courgette salade en aardappelmousseline.

Ingrediënten

Aantal personen 4

Voor de gebakken
bloemkool en merguez
worstjes

1 bloemkool

1 ui

2 tenen knoflook

8 merguez worstjes

olijf olie

Voor de aardappelmousseline: yoganaise , met ongeveer 2 dessert lepels koud

600 gr kruimig aardappels

2 el boter

100 ml crème fraîche

100 ml melk

1 mespunt

nootmuskaat

Voor de Courgette salade

1 courgette

1 tomaat

zout

Zwarte peper

2 lepels mayonaise

of yoganaise

2 eetlepels koud water

Schil de aardappels en zet ze in koud water op het vuur. Begin met de courgette salade. Was de courgette onder de kraan goed schoon en snijd van de schil en het vruchtvlees lange dunne reepjes met een dun schiller. Zet vervolgens de reepjes ongeveer een half uur in het zout net als bij komkommer , spoel ze af en doe ze in een schaal en snijd een tomaat in kleine blokjes en meng die met de reepjes courgette . Doe er wat zwarte peper over en maak een dressing van mayonaise of water. Meng dit door de courgette met tomaat. Rooster de geschaafde amandelen en strooi over de salade heen.

Maak de bloemkool alvast schoon. Verdeel de bloemkoolroosjes in kleine stukjes. Als de aardappels gaar zijn ,deze afgieten en even nastomen. Stamp de aardappels tot een puree. Voeg hier de boter, crème fraîche, melk en nootmuskaat aan toe. Roer het om tot een gladde massa.

Haal de vleesvulling uit de worstjes en bak dit aan. Voeg ook de fijn gesneden ui en knoflook toe. Even laten sudderen en dan het vet van de worstjes afgieten , het vlees en de ui en knoflook

in een schaal doen en even opzij zetten. Doe het vet van de worstjes weer terug in de pan en voeg hier de bloemkool roosjes aan toe, bak deze gaar en voeg de fijn gesneden worstvulling weer toe . even voorzichtig door mengen . Nu de aardappelmousseline langs de rand van een bord leggen en in op het open midden de bloemkool met de worst. Zet de schotel nog ongeveer 10

minuten in een oven van ongeveer 175 graden. Als je een spuit zak hebt en er mee weet om te gaan kan je de aardappelmousseline ook in rosetten op de rand van de schaal spuiten. EET SMAKELIJK.