



## Raapjes stamppot met roomkaas en mosterd-braadworst



### Zelf oogsten uit mini-tuin

200-300 g raapjes

### Overige ingrediënten

450 g aardappels  
2 braadworsten  
3 el kruidenroomkaas  
2 tl mosterd  
1 kleine ui  
Optioneel snufje nootmuskaat en wat peterselie

### Vorbereiding

Schil de aardappelen en snij ze in stukken  
Maak de raapjes schoon en snijd ze in blokjes.  
Snijd de ui in halve ringen  
Optioneel: snijd de peterselie fijn.

### Bereiding

Kook aardappelen en raapjes samen in ongeveer 15–20 minuten gaar.  
Bak de braadworsten rustig goudbruin en gaar.  
Bak de ui kort mee met de braadworst  
Roer de mosterd door het braadvet bij de worst zodat een eenvoudige mosterdsaus ontstaat.  
Voeg een klein scheutje kookvocht toe als het te dik is.  
Giet de raapjes en aardappelen af en stamp ze naar wens grof of fijn.  
Meng de roomkaas door de stamppot.  
Breng op smaak met peper, eventueel een snufje nootmuskaat en — indien nodig — een extra klontje boter voor een smeuijge stamppot.  
Serveer de stamppot met de mosterd-braadworst en lepel het mosterdsausje erover.  
Garneer eventueel met de peterselie

