

# GANZENWORST- OF BURGER



# RECEPT VOOR GANZENWORST- OF BURGER

Voor een simpele en gemakkelijke maaltijd

Voor 4 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### Ganzenworstje

Bak de ganzenworst in boter rondom bruin, doe een beetje water in de koekenpan en stoof de worstjes met de deksel er schuin op tot ze gaar zijn.

### Ganzenburger

Kruid de ganzenburger met zout en peper en bak deze in een koekenpan bruin aan beide kanten. Doe er een gesnipperd uitje bij en, naar wens, een laurierblaadje, en bak zachtjes tot de burger gaar is.



### Raapstelen/andijviestamppotje

Kook aardappelen zacht. Stamp ze tot puree met een deel van het aardappelkookvocht en roer er wat zout peper, nootmuskaatrasp en boter bij tot het een smeuïge puree is. Was de raapstelen/andijvie, snij de worteltjes van de raapstelen af, en snij ze in kleine stukjes. Meng deze door de puree en laat het warm worden, maar zorg wel dat de groente nog knapperig is.

Gebruik het bakvocht als jus en doe dat op het vlees en de stamppot.

## BENODIGDHEDEN

- ganzenworstje of ganzenburger
- gesnipperd uitje
- boter
- laurierblaadje
- peper en zout
- 500 gr aardappelen
- bosje raapstelen of (halve) krop andijvie, in reepjes gesneden
- nootmuskaat

