

INGREDIËNTEN 1 PORTIES 25 MIN GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Sensational
Braadworst

5 grote wortelen

2 stengels witte selderij

1 prei

2 pastinaken

4 aardappelen

2 liter groentebouillon

200 gram erwten

Een paar takjes gedroogde tijm

2 laurierblaadjes

2 takjes bosui

Mosterd

BEREIDING**1.**

Maak de wortels, bleekselderij, prei en pastinaak schoon en snijd ze in stukjes. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Doe alles in een grote pan.

2.

Voeg de bouillon toe aan de pan en kook de ingrediënten met de tijm en het laurierblad 20 tot 25 minuten. Voeg de erwten toe gedurende de laatste 5 minuten. Giet de groentebouillon af, verwijder de tijm en het laurierblad en plet alles grof.

3.

Bak de worstjes in een pan bruin, snijd ze in stukjes en voeg ze toe aan de stoofpot. Breng op smaak met peper en zout, werk af met de bosui en mosterd.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**