

Dag 1 – Preistoemp met braadworst en mosterdjus

Ingrediënten

Stoemp

- 500 g kruimige aardappels
- 2 preien
- 30 g boter
- 75 ml melk
- nootmuskaat
- zout
- zwarte peper

Worst & jus

- 2 braadworsten
- 1 kleine ui
- 1 tl Dijonmosterd
- 150 ml runderbouillon
- 1 tl appelazijn

Salade

- 1 kropje little gem of kropsla
- 1 appel
- 1 el mayonaise
- 1 el yoghurt
- 1 tl citroensap
- peper
- zout

Bereiding

Schil de aardappels en snijd in gelijke stukken. Zet op in gezouten water en kook gaar, meestal 12–15 minuten.

Snijd de prei in ringen en was goed. Laat in een klont boter zacht worden met een snuf zout, vaak 8–10 minuten; hij mag niet kleuren.

Bak de braadworsten in een koekenpan rondom goudbruin en gaar, meestal 12–15 minuten. Leg ze even op een bord en dek losjes af.

Snipper de ui en bak die in dezelfde pan glazig, ongeveer 3–5 minuten. Roer de mosterd erdoor, blus met bouillon en een scheutje azijn, en laat inkoken tot een lepelbare jus, vaak 4–6 minuten.

Giet de aardappels af en laat ze heel even uitdampen, zo'n 1 minuut. Stamp met melk en boter tot puree en roer de zachte prei erdoor; breng op smaak met peper, zout en een klein beetje nootmuskaat.

Meng voor de salade mayonaise, yoghurt en citroen met peper en zout. Scheur de sla en snijd de appel in dunne plakjes, schep om met de dressing.

Schep preistoemp op de borden, leg de worst erbij en lepel mosterdjus erover. Zet de salade ernaast.

Dag 2 – Kabeljauw in mosterd-roomsaus met wortel en doperwten, gekookte aardappels

Ingrediënten

Aardappels

- 450 g vastkokende aardappels
- zout

Vis & saus

- 300–350 g kabeljauwfilet (2 stukken)
- 1 sjalot of kleine ui
- 1 el boter
- 150 ml visbouillon of groentebouillon
- 125 ml kookroom
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 tl grove mosterd
- 1 tl citroensap
- zwarte peper
- zout

Groente

- 2 wortels
- 150 g doperwten (diepvries is prima)
- handje peterselie (optioneel)

Bereiding

Schil de aardappels, snijd in gelijke stukken en kook in gezouten water gaar, meestal 12–15 minuten.

Snijd de wortel in dunne halve maantjes. Snipper de sjalot.

Smelt boter in een brede pan en fruit de sjalot zacht, ongeveer 2–3 minuten. Voeg wortel toe en bak mee tot net wat zachter, vaak 5–6 minuten.

Schenk bouillon erbij en laat zachtjes pruttelen tot de wortel bijna gaar is, meestal 5–7 minuten. Roer room en beide soorten mosterd erdoor.

Leg de kabeljauw in de saus, doe deksel erop en laat garen tot de vis net uit elkaar valt, vaak 6–8 minuten. Schep de doperwten erbij en warm door, ongeveer 2–3 minuten.

Breng de saus op smaak met citroensap, peper en zo nodig wat zout. Hak eventueel peterselie en strooi erover.

Giet de aardappels af en serveer met de kabeljauw en de mosterd-roomsaus met groente.