

# Dèrremonsje pèirdewèsten

## 1. BENODIGDHEDEN

- 3 middelgrote uien
- 1 lookteentje
- 1 kg paardenworsten
- boter
- 1 el bloem
- 1 peperkoeksneetje
- Peper en zout
- 4 laurierblaadjes
- 2 tijmtakjes
- Een snuifje komijn
- 2 dl vleesbouillon
- 1 el mosterd
- 6 dl bruin tafelbier
- bruine roux
- 800 g aardappelen

## 2. BEREIDING

1. Pel de uien en de look. Snijd de uien in ringen en de look fijn. Stoof ze glazig in een kookpot met dikke bodem. Laat de worsten op kamertemperatuur komen of prik er kleine gaatjes in, zo vermijd je dat ze gaan springen.
2. Bak de worsten zacht aan in dezelfde pot, kruid ze met peper en zout en doe er de uien bij. Strooi er bloem over en roer alles door elkaar. Blus af met bier en bouillon en doe er mosterd, laurier, tijm, komijn en peperkoek bij. Laat zachtjes sudderen gedurende 35 min. onder een deksel.
3. Bereid de aardappelen naar keuze.
4. Laat de saus nog even inkoken zonder deksel of dik ze, indien nodig, met wat bruine roux. Breng op smaak en serveer de worstjes samen met de aardappelbereiding.