**Worstragout**



* Ovenschotels
* 6 porties uit Nederland
* In 1 uur en 15 minuten klaar

**Ingrediënten**

* 1,2 kilo kruimige aardappels
* zout
* witte peper
* 500 gram prei
* 500 gram kookworst (bijvoorbeeld Gelderse)
* Snijd de worst, in schijven van 1/2 cm
* 4 eetlepels + een beetje boter
* 350 milliliter melk
* 1 groentebouillonblokje
* 3 eetlepels aardappelzetmeel
* 1-2 eetlepels mierikswortel (pot)
* nootmuskaat

**Bereidingswijze**

Schil de aardappels, was ze en snijd ze in stukken. Laat ze 20 minuten koken met zout en het deksel op de pan. Was de prei en snijd hem in ringen. Snijd de worst in schijven van 1/2 cm dik. Bak de worstschijfjes in 1 eetlepel hete boter en neem ze uit de pan. Verhit 1 eetlepel boter in het braadvet en bak de prei hierin aan. Roer 200 milliliter melk, 300 milliliter water en het bouilonblokje erdoor. Breng het mengsel aan de kook en laat 10 minuten doorkoken. Bind de saus met het aardappelzetmeel en breng op smaak met mierikswortel, zout en peper. Schep de worstschijfjes door de saus. Giet de aardappels af, voeg 150 milliliter melk en 1 eetlepel boter toe en stamp de aardappels fijn. Breng op smaak met zout en nootmuskaat. Vet een grote ovenschaal in. Strijk 1/3 van de puree in de schaal. Giet de worstragout over de puree en dek af met de aardappelpuree. Verdeel 1 eetlepel boter in vlokjes over de puree. Bak de schotel ca 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden C.