



## Corned beef stoemp met witloof en mosterdsaus

*Een Belgisch getinte comfortschotel: romige witloofstoemp met korstig gebakken corned beef en een pittige mosterdsaus.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>3</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 blik corned beef (± 340 gr)
- 600 gr aardappelen
- 300 gr witloof
- 1 ui, fijngesneden
- 200 ml volle melk
- 30 gr boter

Een snuf nootmuskaat

Zout en peper

Voor de mosterdsaus:

200 ml lichte room

1 el graanmosterd of Dijonmosterd

1 kl honing

Zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze gaar in ruim gezouten water, ongeveer 20 minuten.
- 2.** Verwijder intussen de buitenste bladeren van het witloof, snijd de stronkjes in dunne reepjes en verwijder de bittere kern. Stoof het witloof samen met de ui in een klontje boter op middelhoog vuur tot ze zacht zijn en het meeste vocht verdampt is, ongeveer 10 minuten.
- 3.** Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de melk en de boter tot een smeuge puree. Roer het witloofmengsel eronder en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
- 4.** Haal de corned beef uit het blik en snijd hem in blokjes van ongeveer 2 cm. Bak de blokjes in een hete, droge pan op hoog vuur tot ze aan alle kanten een korstig laagje hebben, ongeveer 3 tot 4 minuten. Zet opzij.
- 5.** Maak de saus: giet de room in een kleine steelpan en laat hem op middelhoog vuur inkoken tot hij licht gebonden is, ongeveer 3 minuten. Roer er de mosterd en de honing door en kruid bij met zout en peper.
- 6.** Schep de stoemp op voorverwarmde borden, leg de corned beef erbovenop of ernaast en lepel er wat mosterdsaus over.

**Tip**

Laat het vocht van het witloof goed verdampen voor je het door de puree roert, anders wordt de stoemp te nat en verliest hij zijn smeuge textuur.

**Lekker met**

Een frisse groene salade of wat zilveruitjes en augurkjes

**Dranktip**

Een blond Belgisch bier past uitstekend bij de pittige mosterdsaus en de hartige corned beef.