

## ingrediënten

- 8 varkensworsten (bijvoorbeeld grof gemalen boerenworsten)
- 2 kg aardappelen (loskokend)
- 10 uien
- 2 teentjes look
- enkele takjes tijm
- 4 blaadjes laurier
- 300 g boter 2 dl melk
- 4 eieren
- scheutje natuurazijn
- mosterd en pickels
- zout en peper

## bereiding

- Haal de worsten tijdig uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen. Zo kan je vermijden dat ze tijdens het bakken openbarsten.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met een snuif zout.
- Pel de uien, verwijder eventueel het taaiste stukje onderaan en snij ze middendoor. Snij elk stuk ui in halve ringen van zo'n halve centimeter breed.
- Smelt een flinke klont boter in een ruime pan of een stoofpot, op een matig vuur.
- Stoof de uien in de hete boter. Roer regelmatig in de pan, zodat ze gelijkmatig garen en alle ringen loskomen.
- Pel de teen look, zet er het mes in en plet de stukjes vervolgens tot pulp. Laat de look meestoven met de uien.
- Rits de blaadjes van de takjes tijm. Hak ze zo fijn mogelijk met een scherp koksmes.
- Doe de snippers tijm en het laurierblad bij de uien.
- Laat de glazige uiringen een tijdje zacht bakken. Ze mogen wat kleur krijgen. Voeg indien nodig een extra klontje boter toe. Na ongeveer een kwartier, zijn de uien wellicht perfect gebakken.
- Druppel een scheutje natuurazijn over de uien en roer de aanbaksels wat los. Het zuur zorgt voor een mooie smaakbalans, in combinatie met de gekarameliseerde uiringen.
- Smelt een klontje boter in een braadpan op een matig vuur.
- Zet nadien het vuur zachter en leg de worsten in de pan. Laat de boerenworsten zeer rustig bakken, zodat het vlees tot in de kern gaart en de buitenkant van de worsten een mooi bruin korstje krijgt. Draai ze pas om na zo'n 5 tot 6 minuten. Laat ze nog zo'n 5 minuten rustig knisperen in de pan.
- Giet de aardappelen af en stamp ze tot puree.
- Pluk de laurierblaadjes weg uit de pan met gebakken uien. Schep de uien en het braadvet bij de gestampte aardappelen. Meng alles en beslis of je extra boter wil toevoegen.
- Schenk een scheut melk bij de uienpuree en de dooiers van de eieren. Meng alles en proef.
- Kruid de puree naar smaak met wat zout,peper. Meng een laatste keer.
- **TIP:** Om er nog een jus bij te maken kan je het braadvet weggieten, en een beetje water schenken in de braadpan van de worsten. Roer de aanbaksels los en meng de jus met wat scherpe mosterd en eventueel een scheutje rode wijn. Om het sausje te binden kan je wat maizetmeel gebruiken(opgelost in een scheutje water.)
- Serveer een schep uienpuree en leg er een warme worst bovenop.geef er de mosterd en pickels bij.