

# Gegrilde jalapeno-cheddarworst met een stampotje van ‘vergeten groenten’

## Wat heb je nodig?

Jalapeno-cheddarworst

1 pastinaak

1 koolrabi

2 a 3 schorseneren

wat stoofpeertjes

2 lente-uitjes

blokjes gerookt spek

water

slagroom

fleur de sel

versgemalen zwarte peper

olijfolie

## Wat moet je doen?

Steek je barbecue aan en zorg voor drie hittezones door je houtskool te verdelen: (1/3 vol kolen, 1/3 met een paar kooltjes en 1/3 zonder houtskool).

Schil de pastinaak en snijd in plakken van ca. 1 cm. dik.

Bestrijk de plakken aan beide zijden met wat olijfolie en bestrooi met wat fleur de sel en peper.

Gril ze in het midden van je barbecue aan beide zijden tot ze mooi grillstrepen heeft en zacht is.

Schil de koolrabi en snijd in stukken van ca. 2x2 cm.

Schil de schorseneer en snijd in stukjes van ca. 2 cm.

Doe de koolrabi en schorseneer in een pan en vul met water en slagroom (50/50) tot de groente net onder staat. Breng aan de kook (op bv. het directe deel van je barbecue) met wat zout en kook de groente gaar.

Giet af (bewaar het vocht), doe de gegrilde pastinaak er in stukken bij en stamp de groentes tot een puree. Doe er eventueel wat kookvocht bij tot je een smeuiige massa hebt).

Bak de spekblokjes uit, snijd de lente-ui in ringetjes en de stoofpeertjes in stukjes.

Haal het spek uit het vet (houd wat blokjes apart) en roer, met de stukjes stoofpeer en ringetjes lente-ui, door de puree. (bewaar ook een paar ringetjes ui voor de garnering).

Breng op smaak met eventueel nog wat zout en versgemalen zwarte peper en houd warm.

Gril ondertussen de worst op 120/150 graden op het indirecte deel van je barbecue in ca. 20 minuten gaar en knapperig.

Serveer de worst met de stampot en garneer met de overgebleven spekblokjes en ringetjes lente-ui.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)