

Worstjes, aardappel en appel hussel / Sausage, Potato and Apple Hash



Boodschappenlijstje

500 gram aardappelblokjes, van 2x2cm
30 gram boter, om in te bakken
30 ml olijfolie, om in te bakken
2 appels, klokhuis verwijderd & in partjes
1 blikje cocktailworstjes
2 theelepels Franse mosterd
3 takjes tijm, blaadjes geplukt

Optioneel: serveren met sperzieboontjes en sla

Zo maak je een worstjes, aardappel en appel hussel

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook en voeg de aardappelen toe.
Kook ze 4 minuten, giet ze af en laat ze in een vergiet uitdampen.

Verhit de helft van de boter en 1 eetlepel olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
Voeg de appelpartjes toe en bak ze 5 minuten aan elke kant, of tot ze goudbruin zijn.
Schep ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze apart op een bord.

Verhit in dezelfde pan de resterende boter en nog wat olie op middelhoog vuur.
Voeg de aardappelen en de worstjes toe en bak ze 10-15 minuten, af en toe kerend.
De aardappelen en de worst zouden dan knapperig en goudbruin moeten zijn.
Breng de hussel op smaak met zout en versgemalen peper.
Roer optioneel de mosterd en de appelpartjes erdoor en strooi er wat tijmblaadjes over.

Serveer de hussel met een groene salade erbij

Worstjes, aardappel en appel hussel / Sausage, Potato and Apple Hash



Shopping list

500g potatoes, peeled and into 2x2cm cubes

30g butter, for frying

30ml olive oil for frying

2 apples, cored and cut into wedges

4 pork sausages, cut into chunks

2 teaspoons French mustard

3 thyme sprigs, leaves picked

Optional: green beans and salad, to serve

How to make a Sausage, Potato and Apple Hash

Bring a large pan of salted water to the boil and add the potatoes.

Cook the potatoes for 4 minutes then drain and leave to steam dry in a colander.

Heat half the butter and 1 tablespoon olive oil in a large frying pan over a medium-high heat.

Add the apple wedges and fry on each side for 5 minutes or until golden brown.

Remove from the pan with a slotted spoon and set aside on a plate.

In the same pan, heat the remaining butter and a little more oil over a medium heat.

Add the potatoes and sausage chunks, fry for 10-15 minutes, turning every so often.

Keep doing this until the potatoes and sausage are crisp and golden brown.

Season to taste with sea salt and freshly ground pepper.

Stir through the mustard (optionally) and apple wedges, then scatter over some thyme leaves.

Serve the Sausage, Potato and Apple Hash with a green beans and salad