

Voor 4 personen

Klaar in: 80 minuten

1 kg kaakspek, 1 kg nekspek, 2 kg kalfsvlees

5 eieren, 6 g peper en 60 g zout

5 g nootmuskaat, 3 dl volle melk

100 g zwarte wintertruffel, schapendarmen

1 l blanke fond of gevogeltebouillon

2 boerenkolen, 1 kg aardappelen

3 dl room, boter, blikje truffelvocht

Dit gerecht kan je maar beter niet thuis proberen. Zonder worstenmachine ben je nergens. Een beter idee: proef deze winterse chique klassieker bij De Schone Van Boskoop te Boechout.

# KALFSWORST

## *met truffel*

Snij het kaak-, nekspek en kalfsvlees in gelijke kleine dobbelstenen. Voeg eieren, peper, zout en nootmuskaat, melk en fijngehakte truffels toe en draai tweemaal door de vleesmolen (grof malen). Spoel de darmen overvloedig in water. Doe het gemalen vlees in een vulbus en schuif de darmen over het hulpstuk van de bus. Zorg er daarbij voor dat de darmen goed vochtig zijn.

Vul de darmen en knoop ze volgens gewenste grootte (ongeveer 10 tot 15 cm lang). Blancheer de worsten 10 minuten in blanke fond of gevogeltebouillon en laat ze nadien onmiddellijk schrikken in ijswater. Laat uitlekken.

Ontnerf de bladeren van de boerenkolen, snij in julienne en spoel. Kook gaar in licht gezouten water, giet af en laat uitdampen. Draai ze door een roerzeef. Breng de room aan de kook en laat tot de helft inkoken. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Voeg de boerenkool en aardappelen toe en meng tot een gladde stoemp. Voeg eventueel room en boter toe en controleer de kruiding. Bak de worsten op een zacht vuur in boter en serveer met de stoemp. Giet er de truffelsaus bij.

