**Ajuinstoemp met boerenworst**

boerenworsten

kruimige aardappelen

zoete uien

knoflook  
gedroogde tijm

gedroogde rozemarijn  
gefrituurde uitjes

room

natuurazijn

boter

nootmuskaat

peper en zout

Kook kruimige aardappelen gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp ze met de aardappelstamper tot een grove puree. Er mogen gerust nog brokken inzitten.

Neem een paar uien in een verhouding van ongeveer 2 delen aardappelen op 1 deel uien. Snijd de uien in halvemaantjes. Plet een paar knoflookteentjes. Schep de uien in een pan met bruisende boter en roerbak tot ze glazig worden. Kruid met gedroogde tijm en rozemarijn.

Voeg dan het geplette knoflook toe. Bak verder tot de uien romig worden en bijna karamelliseren. Roer er een flinke scheut natuurazijn doorheen en laat even uitdampen.

Bak ondertussen de braadworsten op een zacht vuurtje in boter. Haal ze uit de pan en zet ze warm weg. Laat de pan even staan.

Schep de uien bij de aardappelstoemp. Giet er door een fijne zeef wat braadvet van de worsten bij. Meng goed en voeg scheutjes room toe tot de stoemp voldoende smeuïg is. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg eventueel nog wat azijn toe naar eigen smaak.

Werk de ajuinstoemp op het bord af met een schepje droge gefrituurde uitjes. Dien op met de gebraden worsten en met mosterd of pickles.