**Lokerse paardenworst**

paardenworsten

uien

knoflook

bleekselder

boter

tomatenpuree

bouquet garni

peper en zout

Doorprik de paardenworsten en leg ze 10 minuten in water tegen het kookpunt. Droog af en bak ze kort aan in een pan met wat boter. Fruit in halve maantjes gesneden ui glazig in dezelfde pan. Voeg geplet knoflook toe, fijngesneden selder en laat een paar minuten stoven. Roer er tomatenpuree, leg er de worsten en het kruidentuiltje bij en overgiet met water tot alles onder staat.

Breng op smaak met peper en zout. Laat onder halfgesloten deksel 1 ½ uur stoven. Laat afkoelen en zet de pan een nachtje in de koelkast.

Ontvet de pan en warm de bereiding op zacht vuur op. Bind de saus indien gewenst. Serveer met brood of een aardappelbereiding naar keuze.