**Stoofpot van worst en gekarameliseerde rode uit van Gordon Ramsay**

Nodig voor 2 personen:

Olie

8 varkensworstjes van de beste kwaliteit

2 rode uien, geschild en fijngesneden

2 klontjes boter

1 el zachte bruine suiker

3 takjes tijm, alleen bladeren

150 g champignons, schoongemaakt en in vieren gedeeld

2 el oude balsamicoazijn

200 ml rode wijn

200 ml runderbouillon

Klein handje peterselie, grof gehakt

zout

zwarte peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet een grote ovenvaste braadpan op middelhoog vuur. Voeg een scheutje olie toe en bak de worstjes tot ze helemaal gekleurd zijn. Leg ze op een bord en zet apart. Voeg de uien en een paar klontjes boter toe aan de pan. Roer de suiker en tijm erdoor en kook 10-15 minuten op middelhoog vuur, af en toe roerend tot de uien helemaal gekarameliseerd zijn. Voeg de champignons toe, roer en laat 5 minuten bakken. Giet de azijn erbij en laat nog 5 minuten pruttelen. Voeg de gekookte worstjes en rode wijn toe aan het gerecht, breng aan de kook en laat 4-5 minuten bubbelen om de alcohol te verbranden en iets te verminderen. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en zet 18-20 minuten onbedekt in de oven tot de worstjes gaar zijn en de saus dik is. Bestrooi het afgewerkte gerecht met peterselie en serveer.