

Stamppot boerenkool



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 600 gr verse boerenkool, gesneden
- 1 stuk gerookt spek / al kant en klaar in blokjes gesneden
- 1 kg iets kruimige aardappelen
- kop lauwe melk / 110 gram vloggort
- 1 grove rookworst
- 50 gr roomboter
- peper en zout
- mosterd
- piccalilly
- zilveruitjes
- eventueel jus

Voedingswaarde

Wist u dit

- *Dat boerenkool, boerenkool heet om dat het de grootste kool op het boerenland is :)*

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Stamppot boerenkool



Bereiding

- 1 Wanneer het spek nog niet gesneden is, snijd het in kleine blokjes en bak je krokant in een hete pan (ik vind) zonder bakmiddel.
- 2 Breng in een grote pan water aan de kook en doe dan de gesneden boerenkool daarin, (bij gebruik van vlug gort dit er nu bij doen) en flink wat zout erop. Kook dit ongeveer 10 minuten.
- 3 Schil ondertussen de aardappelen en snijd ze in stukken. Leg ze op de boerenkool in de pan en breng aan de kook.
- 4 Leg nu de rookworst erop, zet het vuur lager en laat ongeveer 20 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan tot de aardappelen gaar zijn.
- 5 Haal de worst uit de pan en leg die op een snijplank.
Check hoeveel vocht er nog in de pan zit, lijkt het teveel giet de boerenkool dan iets af.
- 6 Stamp nu met een pureestamper alles door elkaar. roer daarna de spekjes er door. Breng op smaak met peper (misschien een beetje zout, maar de spekjes zorgen hier natuurlijk ook al voor, dus kijk uit).

Verdeel de stamppot over borden en serveer met de rookworst. mosterd, piccalilly, zilveruitjes en eventueel jus

Kooktips

Gort van oudsher werd boerenkool gekookt met gort. Dit maakt de boerenkool lekker smeug en minder bitter. Het is handig om vloggort te gebruiken, deze is snel gekookt. Gewone gort moet namelijk uren koken voordat het gaar is. Wanneer u gort wilt gebruiken, kan u de melk weglaten. Als de boerenkool gaar is, laat u nog wat vocht in de pan zitten om alles vervolgens door elkaar te stampen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten