


# Stamppot Boerenkool van Oma

 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 75 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 750 gram gewassen boerenkool
- 750 gram spareribs of krabbetjes
- 6 grote aardappels
- 1 ui
- 1/2 liter bouillon
- zout en peper
- Eventueel varkens rookworst bij serveren

## Voedingswaarde

•

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](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Stamppot Boerenkool van Oma

## Bereiding

- 1 Doe de boerenkool in een vergiet en schenk er ruim kokend water over en vervolgens laten uitlekken
- 2 Schil de aardappels en rasp ze en zet ze daarna afgedekt weg
- 3 Ui in snippers snijden en ook afgedekt wegzetten
- 4 Zet een grote pan op het vuur, boerenkool de spareribs en de bouillon in de pan doen, geheel aan de kook brengen
- 5 Vuur laag zetten en de deksel op de pan, in 75 minuten laten gaar koken
- 6 Boerenkool moet nu lekker zacht zijn. Een kwartier voor het einde van de kooktijd van de boerenkool de geraspte aardappel en de gesnipperde ui toevoegen. Als laatste peper en zout naar eigen smaak toevoegen.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)