Boerenkool stamppot

HOOFDGERECHT 30 MIN 4 PERSONEN

Deze klassieke Hollandse stamppot met rookworst mag niet ontbreken tijdens de winter.

Boodschappen:

- 600 gr gesneden boerenkool
- 1 kilo kruimige aardappels (geschild)
- 1 grote rookworst
- Scheut warme melk
- 40 gr boter
- 1 eetlepel mosterd
- peper en zout
- Snufje nootmuskaat

Wat heb je nog meer nodig:

- Mes
- Grote pan
- Pureestamper

Hoe maak je het klaar:

Breng een grote pan water met een snufje zout aan de kook en voeg de aardappels hier aan toe in gelijke grootes. Voeg de gesneden boerenkool toe en laat bovenop de aardappels drijven. Indien het past mag de rookworst daar bovenop. Doe de deksel op de pan en kook de aardappels en boerenkool in ca. 20 minuten gaar.

Giet af en stamp daarna fijn. Voeg de boter, mosterd en melk toe en meng tot een smeuïge puree. Breng de boerenkoolstamppot op smaak met een beetje peper, zout en nootmuskaat. Ook lekker met wat appelmoes voor de kids of piccalilly.

©Surfsleutel