

BOERENKOOLSTAMPPOT MET ROOKWORST

Voor heerlijke boerenkoolstamppot met rookworst heb je nodig:

- 1 kilo stamppotaardappelen
- 500 gram fijngesneden boerenkool
- 300 gram spekreepjes
- 125 gram crème fraîche
- 225 gram rookworst
- 1 rode ui
- 1 tl zout

Bereiding

1. Breng een pan water met de aardappelen en een theelepel zout aan de kook. Zorg dat de aardappelen ruim onder water staan
1. Voeg de fijngesneden boerenkool toe, doe het deksel op de pan en laat het geheel minstens 20 minuten koken
2. Laat intussen de rookworst in een pannetje water heet worden en bak in een koekenpan de spekreepjes. Voeg eventueel een fijngesneden rode ui toe
3. Haal na 20 minuten de aardappelen met de boerenkool van de kookplaat en giet het vocht af
4. Voeg de spekreepjes, rode ui en de crème fraîche toe en stamp het geheel tot een romige stamppot
5. Snij als laatste de rookworst in stukken of plakjes en serveer die bij de stamppot

Wijntips

Fleurie Domaine de la Presle, France
Arrogant Frog Chardonnay Viognier, France
Cruise Selection Merlot Pays d'Oc, France

Bon appétit!

