



BEGIN DE WEEK GOED MET BOERENKOOlstAMPPOt

NODIG (± 4 PERS):

1 kg aardappels geschild en in stukken
500 gr boerenkool (zakje)
1 klontje boter
1 el mosterd
250 gram uitgebakken spekjes
1 rookworst (375 gr)

DOEN:

1. Kook de aardappels samen met de boerenkool in ruim water met zout. Leg bovenop de rookworst (haal uit de verpakking, ook uit de plastic) en kook in 20 min. gaar. Giet af, maar bewaar het kookvocht
2. Haal de worst uit de pan en stamp de aardappels en boerenkool tot een grove puree, doe de spekjes erbij en breng op smaak met mosterd, peper en zout. Voeg eventueel wat kookvocht toe als de stampot te droog wordt.
3. Serveer de boerenkoolstampot met rookworst.

Smakelijk eten!

LEKKER
WINTERS!



WWW.BONAPETIT.NU