



## Bubble and squeak (Britse groente-aardappelkoek)

*Een knapperige Britse ontbijtkoek van gebakken aardappel en kool, oorspronkelijk bedacht om restjes van de zondagse maaltijd op te bakken. Goudbruin en krokant aan de buitenkant.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

500 gr gekookte aardappelen  
300 gr savooikool of spruitjes  
1 ui  
50 gr boter  
1 el zonnebloemolie

1 snuf nootmuskaat

peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Plet de gekookte aardappelen grof met een vork tot een ruwe puree, zodat er nog wat stukjes in zitten.
2. Snijd de kool fijn en blancheer ze een paar minuten in kokend water tot ze net zacht is. Giet goed af en knijp het overtollige vocht eruit.
3. Snipper de ui en fruit hem glazig in een pan met de helft van de boter.
4. Meng de aardappel, de kool en de gefruite ui in een kom. Kruid met peper, zout en een snuf nootmuskaat.
5. Verhit de rest van de boter met de olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Druk het aardappel-koolmengsel als een platte koek in de pan en laat het een goede 8 minuten bakken tot de onderkant knapperig en goudbruin is.
7. Keer de koek voorzichtig om, in stukken of in één geheel, en bak ook de andere kant goudbruin.
8. Snijd in punten en dien warm op, eventueel met een gebakken ei erbij.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)