



Boerenkool met worst

Een stevige winterse stampot van aardappelen en boerenkool, romig gestampt en geserveerd met een sappige rookworst. Pure troostkost voor koude dagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 kg aardappelen (bloemig)
- 500 gr boerenkool (gesneden)
- 1 rookworst
- 1 ajuin
- 50 gr boter
- 10 cl melk
- 1 el mosterd
- nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Doe ze in een grote pot met licht gezouten water.
2. Leg de gesneden boerenkool bovenop de aardappelen, breng aan de kook en laat ca. 20 minuten koken tot alles gaar is.
3. Snipper de ajuin en stoof die glazig in een klontje boter.
4. Warm de rookworst de laatste 10 minuten mee op in een apart pannetje water op zacht vuur (niet laten koken).
5. Giet de aardappelen en boerenkool af en stamp ze samen met de gestoofde ajuin, de boter, een scheut warme melk en de mosterd tot een smeuiige stampot.
6. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Snijd de worst in stukken en serveer bovenop de stampot. Lekker met een kuiltje braadjus.

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