



Boerenkool met worst

Een stevige winterse stampot van bloemige aardappelen en boerenkool, romig gestampt met boter, warme melk en een vleugje mosterd. Geserveerd met een sappige rookworst is dit pure troostkost voor koude dagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg bloemige aardappelen
- 500 gr gesneden boerenkool
- 1 rookworst (ca. 300 gr)
- 1 ui
- 50 gr boter
- 100 ml volle melk
- 1 eetlepel mosterd
- een snufje nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijkmatige stukken. Doe ze in een grote kookpot en overgiet met licht gezouten water.
2. Breng aan de kook, leg de gesneden boerenkool bovenop de aardappelen en laat alles samen ongeveer 20 minuten op middelhoog vuur koken tot de aardappelen volledig gaar zijn.
3. Snipper ondertussen de ui fijn. Smelt een klontje boter in een kleine pan en stoof de ui op zacht vuur glazig gedurende ongeveer 5 minuten. Zet opzij.
4. Leg de rookworst in een apart pannetje en overgiet met warm water. Verwarm op zacht vuur gedurende 10 minuten. Laat het water niet koken, anders barst de worst open.
5. Giet de aardappelen en boerenkool af. Verwarm de melk kort in een steelpannetje of in de microgolfoven.
6. Stamp de aardappelen en boerenkool grof met een stamper. Voeg de gestoofde ui, de resterende boter, de warme melk en de mosterd toe en stamp alles tot een smeuge stampot. Voeg indien nodig iets meer melk toe.
7. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
8. Snijd de rookworst in schuine plakken en leg die bovenop de stampot. Serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse boerenkool in de winter. Koop je voorgesneden boerenkool uit een zak, spoel die dan eerst goed af en verwijder eventuele grove nerven voor een fijnere stampot.

Lekker met

Een kuiltje bruine jus of braadsap maakt dit gerecht helemaal af.

Dranktip

Een stevige donkere abdijbier zoals een dubbel past perfect bij de aardse smaken van boerenkool en rookworst.