



Boerenkoolstampot met rookworst, spekjes en een twist

(2 personen)



Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

300-400 gr jonge boerenkool
1 middelgrote ui
1-2 teentjes knoflook
peterselie

Overige ingrediënten

600 gr kruimige aardappelen
1 rookworst (±250gr)
100 g gerookte spekblokjes
1 appel
25 g roomboter
75 ml warme melk
1 tl grove mosterd
peper en zout.

Voorbereiding

Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken
Was de boerenkool, verwijder dikke nerven, snijd in reepjes.
Snipper de ui
Snij de appel in kleine blokjes

Bereiding

Kook de aardappels met wat zout in circa 20 minuten gaar.
Voeg na circa 12 minuten de boerenkool aan de aardappels toe.
Bak de spekblokjes uit.
Voeg de ui toe en eventueel de knoflook in de laatste minuut.
Voeg de appel toe aan de spekblokjes en bak nog enkele minuten mee.
Verwarm de rookworst volgens de aanwijzingen zonder deze te laten koken.

Stamp de aardappelen met de boerenkool tot een smeulige massa.
Voeg boter, warme melk en mosterd toe aan de stampot.
Breng op smaak met peper en zout.

Schep de stampot op de borden en bedek dit met spek-ui-appelmengsel.
Leg de rookworst er naast en serveer eventueel met mosterd.

Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl