



Boerenkool stampot

Deze klassieke Hollandse stampot met rookworst mag niet ontbreken tijdens de winter. Lekker met appelmoes of gebakken spekjes.

 HOOFDGERECHT  30 MIN   

INGREDIËNTEN

voor 1 personen

- 150 gr gesneden boerenkool
- 250 gr kruimige aardappels (geschild)
- 0.5 grote rookworst (of meerdere kleine rookworsten)
- 0.5 scheutje warme melk
- 10 gr boter
- 0.5 theelepel mosterd
- peper en zout
- Snufje nootmuskaat

Optioneel

appelmoes

gebakken spekjes

Merknamen in de ingrediëntenlijst kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).

BEREIDING

- 1 Breng een grote pan water met een snufje zout aan de kook en voeg de aardappels hier aan toe in gelijke groottes.
- 2 Voeg de gesneden boerenkool toe en laat bovenop de aardappels drijven.
- 3 Doe de deksel op de pan en kook de aardappels en boerenkool in ca. 20 minuten gaar. Giet af en stamp daarna fijn.



- 4 Voeg de boter, mosterd en melk toe en meng tot een smeuïge puree. Breng de boerenkoolstampot op smaak met een beetje peper, zout en nootmuskaat.
- 5 Verwarm de rookworst en serveer bij de boerenkool.
- 6 Ook lekker met wat (zelfgemaakte) appelmoes of gebakken spekjes.
- 7 Kies ook eens voor een vegetarische of veganistische rookworst. Ook lekker.

Mijn notities