



Boerenkool met worst... Ik kan daar zelf heel erg trek in hebben! De 75 gram worst snij ik eerst in plakjes en dan de plakjes weer door de helft. Bij elke hap boerenkool neem ik zo'n half plakje worst. Het lijkt op zondigen, maar is geen probleem!!! Heerlijk!!!

Wat heb je nodig voor deze boerenkool met worst? (4 personen)

400 gr boerenkool

400 gr gekookte aardappelen

boerenkool kruiden (zie recept)

50 ml melk

Magere rookworst (75 gram)

zakje jus (maggi jus voor stampot)

25 gr bakboter

Hoe maak je deze boerenkool met worst?

Breng de aardappels in een pan met water aan de kook

Breng de boerenkool in een klein laagje water aan de kook

Laat de aardappels ongeveer 20 minuten koken

de boerenkool laat je ongeveer 20 minuten koken

Voor de rookworst kook je water, haal je de pan van het vuur en laat de rookworst 20 minuten in het water staan (of zie verpakking rookworst)

Als de aardappels klaar zijn doe je de melk en de boerenkool kruiden (zie recept) over de aardappels

Stamp de aardappels

Stamp de boerenkool er doorheen

Maak de jus zoals beschreven op de verpakking en gebruik 1 jus lepel per persoon

Geniet!



