

Boerenkoolstampot uit de tuin van de Gròòtste Boer

Ten 1e

Pluk 2 kilo boerenkool uit de tuin van de Gròòtste Boer.

Of koop het bij de groenteboer.

Haal de groene blaadjes van de nerven af. Was deze blaadjes goed.



Ten 2e

Doe de boerenkool, met het water dat nog aan de blaadjes zit, in een grote pan. Zet de pan op het vuur en roer de blaadjes om. Je ziet de boerenkool nu slinken, de berg wordt kleiner.

Ten 3e

Haal dan de boerenkool uit de pan en snij hem fijn. Wel uitkijken hè.



Ten 4e

Schil en was 1 $\frac{3}{4}$ kilo aardappelen. Doe water in de pan, doe de aardappelen erbij en de boerenkool. Doe er 40 g boter bij en 1 theelepel zout. Doe er tijdens het koken nog wat water bij als het nodig is. Na het koken afgieten en alles door elkaar stampen. Doe er wat gebakken ui en uitgebakken spekjes doorheen. Maak het af met peper en nootmuskaat.

Ten 5e

Maak in de boerenkoolstampot een kuiltje voor de jus en eet er een lekkere rookworst bij.

Smakelijk eten

