

Stamppot boerenkool met rookworst, mosterdsaus en stoofpeertjes



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Aardappelen, Groente, Varkensvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kruimige aardappelen
boerenkool gesneden
volle melk
boter
zout, peper, nootmuskaat

Gelderse rookworst

Voor de saus:

Ui
boter
bloem
runderbouillon
mosterd
eventueel een beetje room

Stoofpeertjes

Bereiding

Aardappelen met gesneden boerenkool gaarkoken (20 minuten).

In een vergiet laten uitlekken.

In de pan waarin de aardappelen zijn gekookt de melk met een klontje boter aan de kook brengen. Let op met de hoeveelheid melk, die moet in verhouding zijn met de aardappelen, een stamppot moet een stevige puree zijn. Melk wegnemen gaat niet, bijvoegen kan altijd nog.

Voeg de aardappel-boerenkool toe aan de hete melk en prak met een pureestamper.

Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

Mosterdsaus:

ui versnipperen en kleuren in hete boter.

Bloem er door roeren en een minuutje op zacht vuur laten drogen.

Bouillon en mosterd toevoegen en al roerend met een garde enkele minuten zachtjes laten koken.

Op smaak brengen.

Als de saus een te scherpe mosterdsmaak heeft kun je dit verzachten door een klein scheutje room toe te voegen.

Rookworst:

In water tegen het kookpunt verwarmen gedurende 15 minuten.

Serveer met stoofpeertjes

Notities

Een kleurrijk gerecht: stampot boerenkool met rookworst en rode en gele stoofpeertjes.

Foto's

