

Boerenkool

Standaard recept voor boerenkool vooral bedoeld om de verhoudingen van de ingrediënten vast te leggen. Andere ingrediënten kan je zelf altijd toevoegen.

Bereidingstijden: Totaal: 45 minuten

Hulpmiddelen: Grote pan, stamper

Ingrediënten 2 personen

300 gram	boerenkool
600 gram	aardappels
1 theelepel	zout
1 stuks	rookworst
50 milliliter	melk
1 klontje	roomboter

Variaties

- Eventueel de boerenkool op smaak brengen met extra zout, peper of nootmuskaat.

Voorbereiding

1. Schil de aardappels en snijdt in stukken.

Bereidingswijze

1. Doe de **boerenkool** met het **zout** in een pan met een beetje water (de boerenkool moet niet onder staan).
2. Laat de boerenkool 10 minuten koken.
3. Na de kooktijd de boerenkool afgieten; het kookvocht opvangen.
4. De **aardappels** in de pan doen.
5. Het kookvocht terug in de pan doen.
6. Water toevoegen zodat de aardappels net onder staan.
7. Boerenkool terug in de pan doen.
8. De **rookworst** er bovenop leggen (zonder verpakking).
9. 20 - 25 minuten laten koken.
10. Halverwege de kooktijd de rookworst omkeren.
11. Maak ondertussen de jus (zie andere recepten).
12. Verwarm de **melk** vlak voordat de kooktijd verstrekken is.
13. Boerenkool en aardappels afgieten (eventueel wat kookvocht bewaren) en terug in de pan doen.
14. Boerenkool **en** aardappels stampen en smeulig maken met wat warme melk, **roomboter** en eventueel kookvocht (het laatste is vaak niet eens nodig).

Extra informatie

- Bij de boerenkool hoort jus en/of mosterd. Het maken van de jus is niet in dit recept beschreven.
- Eventueel de boerenkool op smaak brengen met extra zout, peper of nootmuskaat.
- De hoeveelheid boerenkool is ruim genoeg voor twee personen; wat overblijft kan je lekker opbakken en op brood eten.

- De boerenkool wordt meestal verkocht in zakken van 300 gram; je komt ook andere hoeveelheden tegen.
- Er zijn meerdere recepten en bereidingswijzen van boerenkool te vinden op internet; dit is slechts één van de variaties.

Bron van het originele recept: Meerdere recepten uit boeken en van internet.

Bereid: Ja, meerdere keren