

Recept

Stamppot boerenkool met chorizo

Benodigheden

- ✓ 1 kg kruimige aardappels, geschild en in kleine stukken
- ✓ 50 g boter
- ✓ 2 el wittewijnazijn
- ✓ 1 zak gesneden boerenkool, (500 g)
- ✓ 150 ml melk
- ✓ nootmuskaat
- ✓ 250 g chorizoworst, in plakjes
- ✓ 3 tomaten, gehalveerd



Bereiding

Breng een laag van 4 cm water met 1/2 tl zout aan de kook. Voeg de aardappelen toe, breng ze aan de kook en laat ze met de deksel op de pan in 20 min. gaar worden. Smelt ondertussen de helft van de boter in een hapjespan en schep de boerenkool erdoor. Smoor afgedekt in 20 min. gaar en meng daarna met de wittewijnazijn. Verwarm de melk tot net onder het kookpunt. Giet de aardappelen af en stamp ze, van het vuur af, fijn met de pureestamper. Voeg al roerend zo veel melk toe dat het een fijne, smeuijge puree wordt, onder voortdurend roeren met een houten spatel. Voeg de rest van de boter toe. Zet de pan weer op het vuur en verwarm de puree al roerend op zacht vuur tot de boter is gesmolten. Breng op smaak met nootmuskaat en peper en zout. Bak ondertussen de plakjes chorizoworst in een koekenpan met antiaanbaklaag knapperig bruin. Schep ze op een bordje. Leg de tomaten met de snijkant in het bakvet en bak ze 2 min. Meng de boerenkool met het vet van de chorizo door de puree. Serveer de boerenkoolstamppot in warme diepe borden en leg de tomaten en plakjes chorizo erop. Lekker met piccalilly.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 40

EET SMAKELIJK!

