

Ouderwets lekkere boerenkool

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 45

Ingredienten:

1kg kruimige aardappelen

500gr diepvries boerenkool

1 grote ui

150gr spekblokjes

kop hete melk

scheut witte natuurazijn

nootmuskaat

lekkere rookworst

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen en zet ze op met wat zout.

Zet de boerenkool op en kook ongeveer 20 min.(en giet af in een vergiet) Snipper de ui.

Bak de spekjes uit in een koekepan totdat ze knapperig zijn. Doe da de ui erbij en bak nog een paar minuten op een niet te hoog vuur.

Giet de aardappelen af zodra ze gaar zijn, bloem ze op, stamp ze met een stamper fijn ,doe de melk,ui, spekjes, boerenkool, scheutje azijn, beetje nootmuskaat erbij en roer goed door.

Lekker met vleesjus en een rookworst.

Dit recept is keer bekeken.