

RECEPT VOOR BOERENKOOL STAMPPOT MET EEN TWIST



Bereidingswijze

1. Kook 500 gram geschilde en gesneden aardappelen en 300 gram boerenkool 20 minuten tot het gaar is.
2. Giet dit af en stamp het door elkaar.
3. Voeg een klontje boter, scheutje melk, een lepel mosterd, zout en peper toe naar smaak.
4. Voeg daarna zachte geitenkaas toe (ook naar smaak)
5. Voeg in plaats van de klassieke rookworst eens plakjes chorizo toe.

Voor de vegetarische optie van dit recept voeg je in plaats van chorizo gedroogde tomaten toe.