BOERENKOOLSTAMPPOT MET PADDENSTOELEN EN ROOKWORST

Ingrediënten: ***bewaren in koelkast**

4 personen

2 rookworsten*
150 gram spekreepjes*
1000 gram aardappelen
400 gram boerenkool*
2 uien
2 teentjes knoflook
200 gram oesterzwammen*
250 gram kastanjechampignons*
100 gram walnoten

Uit eigen keukenkastje: olijfolie, roomboter, 80 ml melk, peper en zout

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Bereiding:

- Schil en snijd de aardappelen in gelijke stukken.
- Was de boerenkool.
- Doe de aardappelen en de boerenkool in een ruime pan en vul met water tot ze onder staan. Leg de rookworsten er bovenop. Kook dit 20 minuten.
- Pel en snijd de knoflook fijn.
- Pel en snijd de uien in halve ringen.
- Snijd de oesterzwammen in reepjes en de kastanjechampignons in plakjes.
- Rooster ondertussen de walnoten in een droge koekenpan circa 3 minuten.
- Haal de walnoten uit de pan en laat ze afkoelen.
- Hak de walnoten grof.
- Bak de spekreepjes krokant in een droge koekenpan. Haal ze eruit en zet de pan weer terug op het vuur.
- Schenk een scheutje olijfolie in de pan en fruit hierin de knoflook en de uien een paar minuten. Voeg de oesterzwammen en de kastanjechampignons toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur.
- Schep de spekreepjes door het paddenstoelmengsel. Breng op smaak met peper en zout.
- Giet de aardappelen en boerenkool af en doe terug in de pan. Haal de rookworsten er uit.
- Verwarm de melk.
- Stamp de aardappelen en de boerenkool fijn met een stamppotstamper en voeg de warme melk en een klontje boter toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de boerenkoolstamppot over de borden en strooi de walnoten er over heen. Serveer er de paddenstoelenmengsel en de rookworsten bij.

De Buurman wenst u smakelijk eten!

038 303 01 47 | vers@debuurman.nu | www.debuurman.nu

DICHTBIJ HET VERST
DE BUURMAN