



Hoe maak je klassieke boerenkool stamppot

Ingrediënten

- 30 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 1 Zakje MAGGI Jus voor Stamppot
- 400 g Boerenkool
- 125 g Rookworst
- 125 g Spekblokjes
- 25 g Boter
- 100 g Piccalilly

Instructie

1. Was de boerenkool met water om vuil en stof te voorkomen. Wanneer je de boerenkool niet voorgesneden hebt gekocht snijd deze dan fijn. Houd er rekening mee dat voorgesneden groenten minder lang houdbaar zijn, het is aan te raden ze dezelfde dag nog te eten. Kook de boerenkool in 15 minuten gaar, maar niet te lang omdat een deel van de vitamines anders verloren gaat.
2. Verwarm de rookworst volgens de aanwijzingen op de verpakking of de instructies van de slager. Bak de spekjes gedurende 5 minuten zonder boter of olie, en laat ze vervolgens uitlekken. Dit kun je doen door een vergiet te gebruiken of de spekjes op een stukje keukenrol te leggen.
3. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de boerenkool af en laat even uitlekken. Bereid daarna de jus voor stamppot volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Meng de boerenkool en spekjes door de puree. Snijd de rookworst in dikke plakken en leg die op de stamppot. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuiltje in het midden van de stamppot waar je de jus ingiet. Eet smakelijk! Ben jij op zoek naar meer stamppot inspiratie? Bekijk dan meer MAGGI stamppot recepten. Extra tip: serveer eventueel met piccalilly!

Voedingswaarden tonen

30 Min

| | |
|--------------|-------------|
| koolhydraten | 27.32 g |
| Energie | 663.23 kcal |
| vetten | 51.6 g |
| Eiwit | 27.54 g |

2 Porties