

# Stamppot boerenkool met rookworst

## Wat heb je nodig

450 gram boerenkool (diepvries)  
600 gram aardappelen  
1 rookworst  
10 gram boter  
50 ml water  
50 ml melk  
2 mespuntjes zout



Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.  
Was de aardappelen en doe ze in een grote pan.  
Doe er water bij, zodat ze bijna onder water staan.  
Doe er 1 mespuntje zout bij.



Doe de boerenkool in een pan.  
Schenk het water (50 ml) erbij.  
Doe er 1 mespuntje zout bij.



Zet de pan aardappelen op de kookplaat en breng ze aan de kook.  
Kook de aardappelen 20 minuten.  
Zet de pan boerenkool op de kookplaat, op de laagste stand.  
Roer de boerenkool regelmatig om.



Doe de rookworst in een pan.  
Doe er water bij tot de rookworst onder water staat.  
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Laat de rookworst in 20 minuten warm worden (niet koken).



Zet de kookplaat uit.  
Giet de aardappelen af in een vergiet en doe ze terug in de pan.  
Haal de rookworst uit de pan en leg ze op een bord.



Maak aardappelpuree met de boter en de melk.  
Doe de boerenkool bij de aardappelpuree.  
Stamp alles door elkaar, tot het goed gemengd is.