

Boerenkoolstampoot met fruit

Voor 2 personen

Ingrediënten

300 gram gesneden boerenkool
600 gram aardappels, geschild
scheutje melk
boter
150 gram spekreepjes
2 grote jonagold appels, geschild, in grote stukken
1 grote ui, gesnipperd
2 slavinken



Bereiding:

Kook de boerenkool met de aardappelen en wat zout in ca 25 minuten gaar. Maak er met een scheutje melk en een klontje boter een stampoot van. Bak de spekjes uit in een koekenpan. Braad intussen de slavinken met wat boter aan. Voeg hier de stukken appel en ui aan toe. Laat dit geheel 20 minuten stoven. Schep dan de appel en ui uit de braadpan en stamp deze samen met de spekjes door de boerenkoolstampoot heen. Breng op smaak met peper en zout. Voeg nog een klontje boter en wat water toe aan de slavinken voor een smakelijke jus.

Lekker met een kuiltje voor de jus ☺.
Eet smakelijk!

 Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

