# Stamppot Boerenkool

Een "stamppot" is een klassiek Nederlands stoofpot-gerecht. Gemaakt van geplette aardappelen en groenten. In de winter mag deze klassieker niet op tafel ontbreken. Er zijn natuurlijk vele varianten van deze typische Hollandse kost. Je kunt deze versie misschien het beste zien als een basisversie van de stamppot Boerenkool.

**Ingrediënten:**

900 g boerenkool  
1 kg bloemige aardappelen  
500 g wortelen  
3 el olie  
250 ml water  
2 el boter  
400 ml (warme) melk  
Peper

zout

snufje nootmuskaat

1 theelepel mosterd

1 grote of 2 kleine rookworsten

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1.**

Was boerenkool, en snij in reepjes. Schil aardappelen en wortelen. Dobbelstenen aardappelen, snijd wortelen in stukken.

**2.**

Verhit de olie in een grote pan. Voeg er boerenkool, aardappelen en wortelen aan toe. Breng op smaak met zout, giet er 250 ml water in, breng alles aan de kook en kook ongeveer 20 minuten.

**3.**

Plet groenten en aardappelen met een stamper, roer de boter, melk en mosterd door de stamppot, tot een smeuïge puree. Breng op smaak met zout en peper en een snufje nootmuskaat.

**4.**

Serveer met een stuk rookworst.

**Optioneel:**

Wat spek geeft het gerecht een meer stevige touche. U kunt natuurlijk ook gewoon een pan spekje uitbakken en het spekvet en de uitgebakken spekjes over de stamppot serveren.

Ook lekker met wat Appelmoes