

Ingrediënten

250 gram gedroogde groene erwten, 100 gram gort, 1 kilo stoofperen, 500 gram mager pekelvlees, 1 groen kooltje, aardappelen, boter

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Westfriese Ketelkost

Noord - hollands streekgerecht

Bereidingswijze

Week erwten en gort apart gedurende 24 uur in ruim water. Was de peren en stoof ze 1,5 uur in een grote pan. Doe gort en erwten in 2 katoenen zakjes - het zakje met gort slechts half vol. Voeg de zakjes en de pekelvlees bij de peren en laat alles nog een uur koken. Maak de koolbladeren los, was ze en stop ze in een netje. Doe het netje in de pan en laat het geheel nog 30 min. koken. Schik alles op een grote schaal en dien het gerecht op met gekookte aardappelen en gesmolten boter.