

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram gesneden boerenkool
1 knolseldreij 1 dl slagroom
50 gram boter
pz rookworst zonder zetmeel
vraag de slager naar de ingrediënten!!

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Montignac
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

boerenkool montignac

Hulpmiddelen

Maak de knolseldereij schoon en snijd deze in kleine blokjes. Zet de knol op met wat weinig zout. Leg hier op de gesneden boerenkool. Breng dit aan de kook en laat dit 20 min zachtjes koken. Leg de rookworst op de boerenkool en laat deze de laatste 10 min meeverwarmen. giet hierna het overtollige water af en voeg wat peper de slagroom en de boter toe. met de stamper goed stampen tot het romig wordt montignac ze en eet smakelijk