NR. 9

Boerenkool met rookworst

Van november tot het voorjaar, na de vorst het lekkerst.

HET TRUCJE VAN MIJN MOEDER

Eén pan: aardappels onderin, de natte kool erop, de worst erbovenop. Het water staat net onder de bovenste aardappels. De kool stoomt gaar en wordt niet gekookt, dus de smaak gaat niet met het kookwater de gootsteen in.

VOOR 4 · 45 MINUTEN

- 1 kilo kruimige aardappels, in stukken van 4 centimeter
- 500 à 600 gram boerenkool, zonder nerven
- 200 gram spekblokjes
- 1 rookworst
- 1 dl warme melk
- zout en peper
- mosterd

1. Was de kool in een bak koud water. Laat het water dat aan het blad blijft hangen zitten.
2. Bak de spekjes langzaam uit in een koude pan. Bewaar het vet.
3. Doe de aardappels in een grote pan met water tot net onder de bovenste laag en een snuf zout.
4. Leg de natte kool erop en de rookworst erbovenop. Deksel dicht, een half uur op middelvuur.
5. Haal de worst eruit. Giet het laatste vocht af als er nog wat staat.
6. Stamp alles terwijl het heet is, met de warme melk en een lepel van het spekvet.
7. Spekjes erdoor, zout en peper op het eind, mosterd op tafel.

Doordeweeks. Diepvriesboerenkool mag: niet ontdooien, de laatste twintig minuten bovenop de aardappels.

Bewaren. Twee dagen in de koelkast. Opbakken in het spekvet in de koekenpan, met een korstje.