

Boerenkoolstamp uit de oven

Ingrediënten voor 4 personen:

500 gr boerenkool
1 knolselderij
100 ml kokosroom
Peper en zout
1 verse rookworst
100 gr geraspte kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil de knolselderij en snijd in grove stukken.

Doe de knolselderij in een hoge pan met een bodem water (+ 4 cm) en breng aan de kook.

Als het water kookt voeg je 500 gram fijngesneden boerenkool toe. Kook zachtjes door tot je met een vork gemakkelijk door de knolselderij heen prikt. Giet het eventuele te veel aan water af.

Voeg de room toe en kruid met peper en zout. Met een staafmixer maak je er een stampot van.

Vet een ovenschaal in met wat olijfolie en stort de stampot in de schaal.

Snijd de rookworst in plakjes en steek de plakjes in de stampot.

Bestrooi met de kaas en zet in de oven totdat de kaas gesmolten is en begint te verkleuren (+ 15 minuten).

Lekker met bijvoorbeeld een komkommersalade erbij.

Eet smakelijk!

