**Boerenkool met spekjes. Snel, makkelijk en budget.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, melk, stamppot kruiden.

**Ingrediënten:**

500 gram boerenkool

1 kg aardappelen

150 gram spekjes

100 ml melk of kookvocht

20 gram stamppot kruiden

**Bereiding:**

1. Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook met de boerenkool in een ruime pan in 20 min. gaar.
2. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de spekreepjes in 10 min. op middelhoog vuur goudbruin en krokant.
3. Giet de aardappelen en boerenkool af.
4. Voeg de kruiden en spekjes inclusief vet (je kan de spekjes ook laten uitlekken op keukenpapier) en melk of kookvocht en stamp het tot een smeuïge stamppot

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Stamp de boerenkool heel fijn en/of blend met de staafmixer. Is het droog? Voeg eventueel wat vocht toe (kan kookvocht van de mie).

**Voor de volwassenen: Voeg lekker wat een gehaktbal en de vleesjus toe aan de maaltijd!**