**Spitskool met gehaktbal. Uitgebreid.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, melk, stamppot kruiden.

**Ingrediënten:**

1 hele spitskool

1,25 kg aardappelen

2 puntpaprika s

125 gram Spekreepjes

20 gram Stamppot kruiden of na smaak

**Bereiding:**

1. Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in een ruime pan in 20 min. gaar.
2. Check het recept voor de gehaktbal , onder de kop gehaktkruiden/recepten.
3. Halveer ondertussen de spitskool in de lengte en verwijder de harde kern. Snijd de kool in reepjes.
4. Halveer de paprika in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in stukjes. Verhit de boter in een wok en roerbak de kool en de paprika 5 min.
5. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de spekreepjes in 10 min. op middelhoog vuur goudbruin en krokant.
6. Giet de aardappelen af.
7. 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 en meng als laatste de paprika en spitskool erdoorheen.

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Stamp de spitskool 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 een lekkere vleesjus toe aan de maaltijd!**