

Boerenkoolstamppot uit de oven



Ingrediënten

Voor 4 personen.

1 kilo aardappelen
1 pak boerenkool, ik gebruik uit de diepvries
Spekjes
1 eetlepel mosterd
1 rookworst
1 runderbouillon blokje
Zakje geraspte kaas
Vergemalen peper
Zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schil en kook de aardappelen met het bouillonblokje in 20 minuten gaar en verwarm de boerenkool. Bak ondertussen de spekjes en snij de worst in plakjes van ongeveer 1 cm dik.

Giet de aardappelen en boerenkool of en stamp door elkaar. Roer dan de spekjes erdoor. Breng op smaak met vergemalen peper en zout.

Verdeel de helft van de boerenkoolstamppot in een ovenschaal, verdeel hier een dun laagje mosterd over. Leg hier de plakjes rookworst op en verdeel hier de rest van de boerenkool overheen. Dek af met een laag geraspte kaas.

Zet dit voor een minuut of 10 in de voorverwarmde oven, tot de kaas gesmolten is.

Eet smakelijk!