

Spitskool stampot met spekjes en monchou



Ingrediënten

Voor 4 personen.

1 kilo aardappelen
1 spitskool
Monchou, half pakje
2 theelepels mosterd
1 runderbouillonblokje
200 gram spekreesjes
Vergemalen peper
Snufje zout

Bereiding

Kook de aardappelen met het bouillonblokje in 20 minuten gaar.

Snij de spitskool in reepjes en voeg de laatste 10 minuten bij de aardappelen. Bak de spekreesjes ondertussen uit.

Giet de aardappelen en spitskool af en stamp door elkaar. Voeg de monchou en mosterd toe en roer goed door tot de monchou gesmolten is. Dan de spekjes erdoor roeren.

Lekker met een lekkerbekje of kibbeling.

Eet smakelijk!