



Mediterrane boerenkoolstamp met Catalaanse worst

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 600 g iets kruimige aardappelen
- 🌈 ½ schaal Catalaanse braadworst
- 🌈 1 el olijfolie
- 🌈 ½ tl gedroogde rozemarijn
- 🌈 ½ pak boerenkool (diepvries)
- 🌈 ½ blik cannellini bonen
- 🌈 1 el zongedroogde tomaat

MATERIAAL: pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
2. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar.
3. Verwijder het vel van de worst.
4. Verhit de olie en bak het worstvlees samen met de rozemarijn in 5 minuten rul, duw het vlees tijdens het bakken met een spatel in kleine stukjes.
5. Verwarm de bevroren boerenkool in een pan en voeg de bonen toe als de boerenkool ontdooit en warm is.
6. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de pureestamper.
7. Meng de boerenkool en bonen erdoor.
8. Roer de tomaten en worst erdoor.
9. Breng op smaak met peper en zout.

TIP: Dagje zonder vlees? Laat de worst weg en meng met de tomaten 100 g oude kaas in blokjes door de stampot.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

