



Gestoofde boerenkool met knolselderij en rookworst

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 15 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 middelgrote ui
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 500 g knolselderij
- 🍷 125 g Gelderse rookworst
- 🍷 2 tomaten
- 🍷 2 el milde olijfolie
- 🍷 1 tl karwijzaad
- 🍷 400 ml water
- 🍷 ½ groentebouillontablet
- 🍷 150 g verse boerenkool
- 🍷 ¼ tl chilivlokken
- 🍷 5 g verse peterselie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui in halve ringen en de knoflook fijn.
2. Schil de knolselderij en snijd in stukken van ca 2 cm.
3. Snijd de worst in plakjes en de tomaten in blokjes.
4. Verhit de olie in een braadpan en bak de ui en knoflook 2 minuten op middelhoog vuur.
5. Voeg de knolselderij en het karwijzaad toe en bak 3 minuten mee.
6. Voeg de worst, tomaten, het water en het groentebouillonblokje toe en roer goed door.
7. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat ca. 20 minuten zonder deksel zachtjes stoven.
8. Voeg de boerenkool in delen toe en stoof 5 minuten.
9. Breng op smaak met de chilivlokken en eventueel zout.
10. Snijd de peterselie fijn en verdeel over de stoof.

BRON: ah.nl

