

Boerenkoolstamppot, vegan

Bereidingstijd 30 min

Aantal 2 personen

Ingrediënten

500 gram kruimige aardappelen

300 gram boerenkool

1 klontje vegan boter

1 groentebouillonblokje

1 theelepel komijnpoeder

vegan jus (bijvoorbeeld Remia schenkjus vegan)

zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de aardappels en snijd ze in kleine stukjes.
Maak in een grote pan 1 liter groentebouillon, voeg een schepje zout toe en doe de aardappelen erbij. Breng ze aan de kook.
2. Leg de boerenkool op de aardappelblokjes en kook het geheel 20 minuten op een middelhoog vuur.
3. Giet het water uit de grote pan af in een bakje en stamp de aardappelblokjes en boerenkool fijn. Wordt de stamppot wat droog, doe dan een scheutje van het kookvocht uit het bakje er weer bij.
4. Voeg dan het klontje boter, komijnpoeder, zout en peper toe, en meng alle ingrediënten tot een stamppot.
5. Leg wat boerenkoolstamppot op een bord, schenk de jus in een kuiltje

Serveertip

Garneer de boerenkoolstamppot met bijvoorbeeld gerookte amandelen en cranberries.