



Complete Maaltijd.nl

www.completemaaltijd.nl

Boerenkoolstamppot met ingemaakte ui

1

1 kg geschilde
stamppotaardappelen

Doe de stamppotaardappelen in een grote pan en schenk er zoveel water bij dat de aardappelen ruim onder staan. Voeg zout naar smaak toe.

2

2 middelgrote uien
500 g gesneden boerenkool

Snipper de uien en voeg samen met de boerenkool toe aan de aardappelen.

3

Breng met de deksel op de pan aan de kook en laat 25 min. koken.

4

2 el traditionele olijfolie
2 el rodewijnazijn

Giet de aardappelen en groenten af. Voeg de olijfolie en de rodewijnazijn toe en stamp met een pureestamper tot stamppot.

5

Breng op smaak met (versgemalen) peper en eventueel zout.

6

1 el traditionele olijfolie
320 g stukjes als van kip

Verhit de rest van de olijfolie in een wok en roerbak de stukjes als van kip in 4 min. goudbruin.

7

1 el ketjap manis

Schep om met de ketjap en zet het vuur uit.

8

100 g ingemaakte uien

Schep de boerenkool in een schaal en verdeel de stukjes als van kip en de ingemaakte uien erover.