

Boerenkoolschotel uit de stoomoven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

300 gram kruimige aardappelen
400 gram boerenkool
200 gram spekjes
50 ml melk
100 gram geraspte kaas
1 rookworst
peper
zout

Stap 2 | Stomen

Wij besloten deze keer om de aardappels en boerenkool te stomen. Mocht je geen stoomoven hebben, dan kan je dit natuurlijk gewoon in een grote pan laten garen op je kookplaat. Neem twee grote stoomschalen met gaatjes om de aardappels en boerenkool op te leggen. Schil de aardappels, snij de boerenkool fijn en verdeel beide over de schalen. Plaats de twee stoomschalen in de stoomoven, selecteer de stoomfunctie en stel de tijd in op 20 minuten.



Stap 3 | Stampen

Terwijl de boerenkool en aardappels in de stoomoven staan, bak je de spekjes uit. Laat deze uitlekken op een keukenpapier zodra deze knapperig gebakken zijn. Snij ook alvast de rookworst in dunne plakjes. Zodra het stoomprogramma afgelopen is haal je de schalen uit de oven. Doe alles bij elkaar in een grote pan en stamp het fijn. Gebruik de melk om het geheel smeug te maken. Breng de boerenkool op smaak met peper en zout.



Stap 4 | Bouwen

Neem een ovenschotel en verdeel een laag boerenkool over de bodem. Verdeel hier vervolgens plakjes rookworst, uitgebakken spek en geraspte kaas over. Schep hier weer een laag boerenkool over en sluit af met de rookworst, spek en kaas. Plaats de boerenkoolschotel 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden voor een knapperige korst.

