

GESTOOFDE BOERENKOOL MET ROOKWORST

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 2 middelgrote uien
- ✓ 2 tenen knoflook
- ✓ 1 kg knolselderij
- ✓ 250 gram rookworst
- ✓ 4 tomaten
- ✓ 4 el milde olijfolie
- ✓ 2 tl karwijzaad
- ✓ 800 ml water
- ✓ 1 groentebouillontablet
- ✓ 300 g verse boerenkool
- ✓ ½ tl chilivlokken
- ✓ 10 g verse peterselie

⌚ **BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN**

⌚ **WACHTTIJD: 25 MINUTEN**

BEREIDINGSWIJZE

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

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAL | 0165 - 537 949