

## **Stamppot boerenkool met gehakt (2 personen)**

### Ingrediënten:

- 500 g (iets) kruimige aardappelen
- 300 g boerenkool
- scheutje halfvolle melk
- 150 g mager rundergehakt
- 1 ei
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel (gehakt)kruiden
- een scheutje sojasaus en/of ketjap
- mosterd
- augurken, zilveruitjes en/of piccalilly
- peper en zout
- olijfolie of vloeibare light boter (bijv. Becel Light vloeibaar)
- azijn

### Bereidingswijze:

Meng het gehakt met ei/ui/knoflook/gehaktkruiden/sojasaus/1 eetlepel mosterd/peper. Kneed het gehakt met de hand en draai hier ballen van. Laat het bij voorkeur +/- 30 minuten afgedekt in de koelkast rusten.

Schil de aardappelen en snijd deze in kleine stukken. Doe deze in een grote pan met een laag water en voeg vervolgens wat zout en de boerenkool toe. Laat het ongeveer 20 minuten koken.

Verhit de olie of boter in een koekenpan en hierin de ballen.

Giet de aardappelen met boerenkool af, vang hierbij het kookvocht op. Stamp het geheel tot een smeuge stamppot en voeg hierbij een scheutje melk toe en wat kookvocht. Breng op smaak met peper en zout en eventueel azijn. Mosterd kan later worden toegevoegd.

Lekker met augurken, zilveruitjes en piccalilly.