

DE BEECK RECEPTEN-KEUKEN

WESTFAALSE BOERENKOOL OMA'S RECEPT

BEREIDING:

Al het vlees en de met kruidnagels gespekte uien in een grote pan doen, goed met water bedekken en aan de kook brengen. Ca. 1 uur op de middelste stand koken. Dan de boerenkool erbij doen, en eventuele stelen verwijderen. De uien eruit halen en weggooien. Op een laag pitje nog eens 45 – 60 min. laten koken. Het vlees en de worstjes tussendoor omdraaien. Het water aan het einde compleet afgieten. Dan nog eens proeven, eventueel zout, peper (weinig) en een beetje nootmuskaat toevoegen. Goed mengen. Ik serveer er gekookte aardappelen bij. Heerlijk – vooral als het buiten kouder wordt

INGREDIENTEN VOOR 4 PORTIES:

4 glazen	Boerenkool
4	Worstjes (gerookte varkens worst)
1 ring	Worst (rookworst)
1 lap	varkensbui, gerookt
2 schijven	Kasseler (nek), met been, gerookt
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper
1 snufje	Nootmuskaat
4	Laurierbladen
6 korrels	Piment
2 grote	Uien
	Kruidnagels

Zubereitungszeit: 20 Minuten

EET SMAKELIJK!