



ingrediënten (4 personen)

- 250 gram gesneden boerenkool
- 3 rode uien
- 1 bosje radijs in kwarten snijden
- 1 verse rode peper
- 1 teentje knoflook
- 250 gram uitgebakken spekjes
- scheut olijfolie

Puree

- 500 gram aardappelen
- 125 ml melk
- 1 theelepel mosterd
- 1 flinke klont roomboter
- peper, zout en nootmuskaat.

Bereiding.

Kook de aardappelen en de boerenkool apart. Snipper de uien fruit ze samen met de gesnipperde peper in een scheut olijfolie tot ze glazig zijn. Als de aardappelen gaar zijn, maakt u hier puree van. Stamp er de boerenkool doorheen. Voeg daar het ui / peper mengsel aan toe, de knoflook, een theelepel mosterd, de spekjes en de radijsjes.

Heerlijk met een ouderwetse gehaktbal.