



Spitskool stampopot

Snel hoofdgerecht voor twee personen

Ingrediënten

- × 125 gr spekreepjes
- × 2 tl kerriepoeder
- × 1 dunne prei
- × 200 gram spitskool
- × Olijfolie
- × 2 varkenssaucijzen
- × 2 eieren
- × 400 gr koelverse aardappel puree
- × 2 el gebakken uitjes

Bereiding

1. Maak de prei schoon en snij in halve dunne ringen
2. Snij de spitskool in dunne reepjes
3. Bak de spekreepjes in een hapjespan zonder olie of boter op middelhoog vuur
4. Schep de spekreepjes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier
5. Verhit olie in een koekenpan en bak de saucijzen goudbruin en gaar
6. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking
7. Fruit de kerrie in het achtergebleven spekvet gedurende 1 minuut
8. Voeg de prei toe en bak 2 minuten mee
9. Voeg de spitskool toe en bak 2 minuten mee
10. Breng op smaak met peper en zout
11. Verhit olie in een koekenpan en bak twee spiegel eieren
12. Schep de groenten en spekreepjes door de puree en verdeel over de borden
13. Serveer met een gebakken ei, een saucijsje en bestrooi met gebakken uitjes