



Recept Boerenkool

Ingrediënten

- 500 gr gesneden boerenkool
- 1 kl geschilde aardappelen
- reuzel (of boter)
- peper en zout
- spekjes

Bereidingswijze

De boerenkool en de aardappelen koken in water met een beetje zout. Als de aardappelen gaar zijn, afgieten en door elkaar stampen en de boter of het vet (met de spekjes) toevoegen tot een mooie massa ontstaat. Peper en zout naar smaak toevoegen.

Boerenkool wordt traditioneel gegeten met een kuiltje jus, worst (boerenmetworst of rookworst), mosterd en gebakken spekjes. 'Zure' toevoegingen als zilveruitjes, augurk of azijn worden tegenwoordig ook gebruikt.

Ricetta con il cavolo

Ingredienti:

- 500 gr cavolo tritato
- 1 kg patate sbucciate
- strutto (o burro)
- pepe e sale
- pancetta

Preparazione

Cuocere il cavolo e le patate (pulite e tagliate), separatamente in acqua con un po' di sale.

Quando sia le patate che il cavolo sono cotti, scolarli e schiacciare le patate.

In

una pentola mettete il burro e la pancetta a pezzi grossi, aggiungere il cavolo con le patate e far rosolare. Aggiungere pepe e sale a piacere.

Il **Boerenkool** è un cavolo molto diffuso in Olanda che si differenzia dal nostro per il suo colore verde e per le foglie fitte e ricche.

Tradizionalmente viene consumato con salsiccie affumicate, senape e bacon; oppure aggiungendo delle cipolle, aceto o sottaceti.