

Aardappelpuree met boerelkool / Kale mashed potato



De boodschappen

500 gram bloemige aardappelen
100 gram boerenkool, fijngesneden
25 gram boter
75 ml halfvolle melk
zeezout & versgemalen zwarte peper naar smaak

Deze zondag hebben we het ons gemakkelijk gemaakt. Bij de stoof van gisteren maken we vandaag aardappelpuree met boerenkool en klaar zijn we!

Zo maak je aardappelpuree met boerenkool

Was de boerenkool en laat het goed uitlekken.

Schil de aardappelen, was ze en snij de grote in vieren, de kleine door de helft.

Zet ze op met 2/3 water, breng ze aan de kook en laat ze dan op een laag vuurtje doorkoken.

Kook de aardappelen gaar in 20 - 25 minuten.

Laat de aardappels 5 minuten droog stomen en schud ze dan even op.

Doe de aardappels in een grote kom en voeg de boter, de melk en zout & peper toe.

Blend de aardappels tot een gladde puree, proef en voeg eventueel nog wat zout & peper toe.

Schep tot slot de droge boerenkool door de aardappelpuree.

Eet smakelijk!

Aardappelpuree met boerelkool / Kale mashed potato



Shopping list

500g floury potatoes
25g unsalted butter
75ml semi-skimmed milk
100g kale, finely sliced
sea salt & freshly ground black pepper to taste

This Sunday we have made it easy on ourselves. To go with the yesterday made stew today we make mashed potato with kale and we're done!

How to make Kale mashed potato

Wash the kale then let it drain well.

Peel the potatoes, wash them and cut the big ones in four, the small ones in half.

Put them on with 2/3 water, bring them to a boil then let them cook over low heat.

Boil the potatoes until cooked, in 20 - 25 minutes.

Allow the potatoes to steam dry in 5 minutes, then shake them up.

Place the potatoes in a large bowl then add the butter, the milk and salt & pepper.

Blend the potatoes into a smooth mash then taste if some more salt & pepper is needed.

Finally fold the dry kale into the mashed potato.

Enjoy your meal!