

DE BEECK RECEPTEN-KEUKEN

KNOLRAAP-STAMPPOT

BEREIDING:

Varkensbuik en uien in kleine blokjes snijden en in reuzel goudgeel bakken. Meermaals draaien, met water begieten en 20 min. afgedekt laten trekken. Aardappels en knolraap schillen, in gelijk grote blokjes als het vlees snijden, toevoegen, en nadat U een beetje water heeft toegevoegd - ca. 700 ml. kruiden en 45 min. laten koken. Zeer heet, met peterselie bestrooid, serveren. Men kan hier goed dikke sneetjes boerenbrood bij eten.

INGREDIENTEN VOOR 4 PORTIES:

600 g	Kasseler – varkensbuik
2 EL	Reuzel
4	Uien
1 kg	Knolraap, gepoets, keukenklaar
4	Aardappels
	Zout en peper Marjolein
	Knoflook
	Peterselie

Bereidingstijd: 1 uur 20 en minuten

EET SMAKELIJK!