# Boerenkool
met spek en pinkel

© Dari930, Adobe Stock

## Ingrediënten

1,5 kg boerenkool
4 el gesnipperde uien
2 à 3 el reuzel
3 el havergort
1 tl zout
1 tl gestampte peper
1 snufje suiker
vleesbouillon
4 schijven casselerrib
250 gr gerookt spek
4 à 6 gekookte worsten
4 à 6 pinkelworsten

**Als bijgerecht:**
gekookte aardappelen

## Bereiding (voor 4 personen)

De boerenkool smaakt het best als de vorst er overheen is gegaan. Trek de bladeren van de kool, was ze goed, laat ze uitlekken en schenk kokend water over de koolbladeren. Hak de bladeren in grove stukken.

Fruit de uien in de hete reuzel en voeg achtereenvolgens boerenkool, havergort en kruiden toe, in lagen. Voeg zo nodig wat bouillon toe. Laat het geheel 10 minuten koken, schud alles goed door, voeg casselerrib en spek toe aan de kool en laat deze met de deksel op de pan 2 à 3 uur zachtjes smoren.

Voeg de pinkelworsten en de gekookte worsten pas in het laatste uur toe. Als de boerenkool gaar is, het vlees en de worsten eruit halen, aanrichten en de boerenkool op smaak brengen.

Serveer met gekookte aardappelen.

Eet smakelijk!