

Kookklas 1:

Boerenkool met sauzijs



Materialen	Ingrediënten	Waar in?
2 snijplanken	250 gram aardappels	Snijplank 1
Grote pan	400 gram boerenkool	Snijplank 2
Maatbeker	2 saucijsjes	bord
Vergiet	80 gram margarine	Anti aanbakkoekenpan
Bord	100 ml warm water	Maatbeker 1
Koksmes	200 ml koud water	Maatbeker 2
Anti aanbakkoekenpan	2 eetlepels juspoeder	
Pureestamper		
Maatcilinder		
Deegkom		
Houten spatel		

1. Doe 400 ml water in de grote pan.
2. Schil de aardappels. Snijd ze in grove stukken. Doe de stukken in de deegkom.
3. Was de boerenkool onder de kraan.
4. Stroop het blad van de stengels af. Hoe dat moet zal de leraar je eerst uitleggen.
Scheur de boerenkool gelijk in wat kleinere stukken. Doe de kool in de vergiet. Was de kool nog een keer goed.
5. Doe de boerenkool in de grote pan. Strooi hier een theelepel zout op.
6. Zet het gas aan onder de kool. Als de kool geslonken is (minder geworden is), leg je de aardappels op de kool. Doe nu de pan dicht.
7. Als het geheel kookt zet je het gas laag en de wekker aan op 30 minuten.
8. Terwijl de aardappels en boerenkool koken ga je de worst bakken.
9. Zet de anti aanbakkoekenpan met margarine op het gas. Doe het gas aan en laat de margarine smelten.
10. Als de belletjes uit de margarine weggetrokken zijn doe je de saucijsjes in de pan. Rol de saucijsjes met de houten spatel door de pan. Laat het gas hoog staan totdat de worst aan alle kanten een beetje bruin is. Doe 100 ml water uit

maatbeker 1 bij de worst. Zet nu het gas lager en laat de worst rustig aan garen.

11. Als de wekker afloopt zet je het gas onder de grote pan uit. Doe ovenwanten aan. Giet voorzichtig het water uit de grote pan in de gootsteen. Pas op voor de aardappels en kool.
12. Doe een klontje margarine en 100 ml melk bij de kool. Stamp de stampot tot het goed door elkaar zit en smeug is.
13. Zet de grote pan terug op het gas met een heel kleine brander.
14. Zet het gas onder de worst hoog. Giet hier voorzichtig het water uit maatbeker 2 bij. Roer het goed door tot het kookt. De jus is nu ook klaar.

Maak een lekker bord stampot klaar, doe de worst erbij en giet er de jus over. Eet smakelijk.