



**GOED GLUTENVRIJ RECEPT: Stampot boerenkool met worst en spek a la Leon**  
*4 personen*

12 grote aardappelen of 15 kleintjes, geschild en in kleine blokjes  
1 zak gesneden boerenkool of 1 kleine verie boerenkool fijngesneden  
1 ons uitgebakken ontbijtspek (let op of het GV is)  
5 saucijsjes (let op of het GV is)

2 eetlepels kerrievoeder (let op of het GV is)  
1 kop melk  
½ theelepel nootmuskaat  
½ theelepel peper  
2 theelepels zeezout  
50 gram margarine  
1 eetlepel olijfolie

Kook de aardappelen. Bak ondertussen de in kleine reepjes gesneden ontbijtspek goed uit. Verhit de schoongemaakte grillpan en grill de saucijsjes. Kook de boerenkool in ruim water ongeveer 4 minuten.

Als de aardappelen goed gaar zien giet je af en maak je puree: voeg de melk, boter, nootmuskaat, peper, zout en de flinke eetlepels kerrie toe. Giet de boerenkool af, moet nog beetje crispy zijn en roer deze door de puree. Voeg het uitgebakken spek toe. Als je op dieet bent giet je het vet eerst af :-). Roer alles goed door en serveer het op je mooiste schaal. Leg er de gegrilde worstjes bovenop.