

# KOKEN met een TWIST



## Palmkool stampot (6 pers)

### Ingrediënten

- 6 saucijzen
- 500 gr. Palmkool
- 1,5 kg. Kruimige aardappelen
- 750 gr. Zoete aardappelen
- Klontje roomboter
- Mosterd naar smaak
- Peper en zout



### Bereidingswijze

1. Schil de aardappels in stukken. Doe deze in een pan met ruim water en breng aan de kook.
2. Snij het palmblad los van de nerf en daarna in stroken.
3. Deze voeg je de laatste 5 minuten toe in de pan met de kokende aardappelen.
4. De palmkool en aardappelen stampen in een bak met wat kookwater, roomboter, peper en zout en mosterd.
5. De mosterd voeg je telkens een klein beetje toe, roeren en proeven. Net zolang totdat de palmkool stampot naar smaak is.
6. Bak de saucijzen om en om in een pan goud bruin.

