

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BOERENKOOL STAMPOT	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1500 gr (1.5 kilo) batata• 600 gr boerenkool, corta chiki-chikito, of 1200 gr sin corta• salo na smak• 1 lb rookworst Unox• 3 cuch margarina• 100 ml lechi (of slagroom / calmekki)• 1 cuch mosterd Dijon• gr black pepper fresco na smak• 4 strip di bacon, corta na bloki chikito Pa e jus: <ul style="list-style-type: none">• ½ strip margarina• 1 cuch hariña blanco• 1 siboyo med., corta chikito• ½ cup biña blanco• 1 cup bouillon vegetal• 1 tlp mosterd Dijon <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota For di Hulanda. <i>Aki ta sigi mas ingrediente:</i> <ul style="list-style-type: none">• 1 tlp tomati purée• gr black pepper fresco na smak
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pela y laba e batatanan, corta nan den pidanan chikito mes grandi.2. Laba e boerenkool. Saka e pida duro mei-mei y corta e blachinan chiki-chikito.3. Corta e bacon na pidanan chikito y hasa nan sin azeta te ora cu nan ta cruhiante. Saka nan pone ariba un tayo cu papel di cushina ariba pa drain exceso di azeta.4. Pone un weya grandi cu ± 3 cm di awa herbe. Agrega e batatanan aden y 2 tlp salo. Pone e boerenkool ariba. Laga e awa cuminza herbe tapa y lag'e cushina pa 25-30 minuut te ora cu nan ta moli.5. Mientras tanto pone awa cu un tiki salo herbe den un otro weya. Agrega e rookworst aden. Lag'e herbe pa 20 minuut y sak'e for di e weya.6. Ora cu e batata- y e boerenkool ta kla, scuri e awa y machica tur cos fini. Drei aden e margarina y ora cu bo ta kla agrega un poco lechi of room, mosterd, peper y drei'e bon.7. Den un weya pa traha sauce ariba un candela med. keinta e margarina y cushina e siboyo te ora cu nan ta oro-bruin. Agrega e hariña y cushina te ora e bira geel. Agrega e biña y e bouillon y lag'e cushina pa 15 minuut. Agrega peper, mosterd y e tomati puree.8. Ora bo sirbi'e strooi e pida baconnan ariba y basha cu un cuchara e jus na rant.	