

CHILI-BOERENKOOLSTOOF MET WORST

2 personen / 565 kcal per portie

Ingrediënten:

- 2 runderbraadworsten
- 250 gram pondjes kriel
- 1 eetlepel olijfolie
- ½ theelepel chilimix
- 200 gram pompoenstukjes
- 200 gram tomaten in blik
- 150 gram boerenkool
- 10 gram verse selderij
- 75 gram witte kaas / feta



Bereiding:

Snijd de worsten in plakjes van 1½ cm en halveer de krieltjes. Verhit de olie in een braadpan en bak hierin de worst rondom goudbruin. Bestrooi royaal met de chilimix. Voeg de krieltjes en pompoen toe en bak mee voor 2 minuten. Voeg de tomaten toe en roer goed door. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 20 minuten zachtjes stoven zonder deksel. Voeg de boerenkool in delen toe en stoof 5 minuten mee. Snijd ondertussen de selderij fijn en verkruiemel de feta. Breng op smaak met chilimix, schep in diepe borden en bestrooi met de feta en de selderij.