**Puree van witte kool met boerenspek**

witte kool  
uien  
knoflook

**boerenspek**  
**kruidenboter**

**olijfolie**  
**groentebouillon**  
**peper en zout**

Snijd de witte kool in slierten. Stoom ze gaar in een twintigtal minuten met een scheutje **groentebouillon**.

Bereid ondertussen de rest. Snipper de uien en een paar teentjes knoflook. Snijd het spek in dobbelsteentjes. Bak alles samen in een lepeltje olijfolie.

Laat de gestoomde witte kool uitlekken in een vergiet. Doe ze in een kookpot met een klontje kruidenboter. Dek af en laat nog een tiental minuutjes sudderen. Haal het deksel weg en pureer de kool met een staafmixer.

Meng de puree met de ui met spekbereiding. Breng op smaak met peper en zout.

Dien op met vlees of gevogelte.