

Hartverwarmende zuurkool stampopot met rookworst en spekjes



Weekrecept	Week 50 2023
Bereidingstijd	30 minuten
Aantal personen	4 personen (en naar behoefte aanpassen en ingrediënten halveren naar 2 personen)

Ingrediënten

- 1.2 kg Kruidige aardappel
- 1 Appel
- 1 rookworst
- 125 gram Spekblokjes (of ontbijtstek in stukjes)
- 500 gram (Wijn-)zuurkool
- 100 ml Melk
- 1 eetlepel Franse mosterd
- 4 Jeneverbessen
- 1 eetlepel Olie (zonnebloem of olijfolie)
- Provençaalse kruiden
- Naar smaak peper en/of zout toevoegen

Liever vegetarisch?

Voeg geitenkaas of feta 3 minuten voor het einde van de stooftijd toe of bak apart vegetarische gehakt (zie gebruiksaanwijzing) en voeg dit toe ook 3 minuten voor het einde van de stooftijd toe. Zie stap 7.

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snij in gelijke stukjes en kook in water in 20 minuten gaar. Zet het vuur uit.
2. Verwijder het klokhuis van de appel en snij in stukjes. Zet apart.
3. Verhit in een (braad)pan met een heel klein beetje olie de spekblokjes circa 5 minuten op middelhoog vuur. Laat de spekjes uitlekken op keukenpapier.
4. Verhit in de (braad)pan een heel klein beetje olie en voeg de zuurkool met vocht, melk, appel, spekjes, Provençaalse kruiden, mosterd, jeneverbessen en peper toe. Schep alles om en doe de deksel op de pan. Stoof circa 20 minuten op laag tot middelhoog vuur.
5. Verwarm de rookworst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Snij de rookworst in plakjes. En hou apart.
6. Giet de aardappelen af en stamp grof met een pureestamper.
7. Voeg de zuurkool met het vocht en de rookworst toe aan de aardappelen en schep alles nog een keer om. Laat nog een paar minuten pruttelen op laag vuur en serveer!

Eet smakelijk!