

Knolselderij stampot met saucijzen/(rook)worsten (of vegetarisch met feta)



Maandrecept Februari 2024
Bereidingstijd 10 + 30 minuten
Aantal personen 4 personen (naar behoefte aanpassen en ingrediënten halveren naar 2 personen)

Ingrediënten

- 1 Knolselderij (circa 1 kg.)
- 1 kilo Kruidige aardappelen
- 2 handjes Noten (walnoten, hazelnoten: alle noten zijn goed)
- 2 Uien
- 250 gram (Kastanje)champignons
- Scheutje Melk
- 100 gram Geraspte kaas
- 4 Saucijzen / worsten of 1 rookworst
- Vegetarisch? Feta/witte kaas
- ½ bekertje Crème fraîche/zure room of zuivelspread (75 ml.)
- 1 theelepel Peterselie
- 1 theelepel Bieslook
- 4 eetlepels Olie (olijfolie of zonnebloemolie)
- Mosterd en/of mayonaise
- Peper en/of zout naar behoefte

Bereidingswijze

- Zet twee pannen op het vuur en breng het water aan de kook.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar in de ene pan (volgens de verpakking). En giet daarna af. En zet apart.
- Spoel de knolselderij af en snijd in kleine stukjes.
- Kook de knolselderij 10 minuten in de andere pan (dat is als je met een vork er makkelijk doorheen kan prikken). Giet af en zet apart.
- Snij de uien in halve ringen. En zet apart.
- Snij de champignons in plakjes. En zet apart.
- Neem een grote wok/koekenpan en voeg 3 eetlepels olie toe. Voeg de uien toe aan de pan op middelhoog vuur.

- Voeg na 3 minuten de champignons toe. En voeg nog 1 eetlepel olie toe. Roer goed om. En bak de champignons circa 4 minuten.
- Voeg dan de gekookte knolselderij toe en voeg toe aan de pan. Goed omroeren.
- Voeg dan de gekookte aardappelen toe en stamp fijn. Voeg een scheutje melk, de zuivelspread en geraspte kaas toe. Roer goed om. Zet het vuur af. Voeg de kruiden aan het mengsel toe en roer goed om.
- Kies je voor rookworst: zie gebruiksaanwijzing verpakking. Opwarmen duurt 15-20 minuten. Bewaar de daarna de helft van het warme water in de pan, zet het vuur uit. Snij de rookworst in plakjes en voeg weer toe aan de pan.
- Of bak nu de saucijzen of worsten circa 1 minuut op middelhoog vuur, en daarna nog 10 – 12 minuten op laag vuur verder laten garen. Regelmatig keren.
- Kies je voor feta: voeg dit toe bij het opwarmen. Snij dit in blokjes.
- Zet de stampot op een laag vuur en warm op met regelmatig roeren (circa 2 minuten)
- Warm de saucijzen/worsten nog circa 1 minuut op.
- Rookworst: giet het water uit de pan.
- En..serveer met mosterd of mayonaise naar behoefte!

Eet smakelijk!