



Stampopot zuurkool met spekjes,
mosterdsaus, rookworst en stoofpeer

Stampopot zuurkool met spekjes, rookworst en mosterdsaus

Hoofdgerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Aardappelen (kruimig)
volle melk
boter
zout, peper en nootmuskaat
zuurkool
droge witte wijn
licht gerookte spekreepjes
rookworst
vleesbouillon,
mosterd
room
bindmiddel (roux voor bruine
sauzen van Maïzena)

Bereiding

Aardappelen opzetten in licht gezouten water.
Zuurkool goed laten uitlekken en eventuele toegevoegde kruiden zoals jeneverbessen verwijderen. Zorg dat het zure vocht van de zuurkool goed verwijderd is, help desnoods even met een lepel uitduwen in een vergiet.
Spekreepjes in een braadpan zachtjes bakken en er de uitgelekte zuurkool aan toevoegen. Goed mengen en zorg dat alles goed verhit wordt op een matig vuur.
Een scheutje witte wijn toevoegen en onder deksel zachtjes laten smoren.
Rookworst in heet water (net onder het kookpunt) verwarmen gedurende minimaal 15 minuten.
Voor de saus: bouillon, mosterd en room aan de kook brengen, binden en op smaak brengen.
De gare aardappelen afgieten, op een zacht vuurtje even opschudden om te drogen. Melk, boter, peper en nootmuskaat toevoegen en even op het vuur laten staan tot de melk kookt. Van het vuur wegnemen en met een pureestamper de aardappelen fijnmaken.
Meng de aardappelpuree met de zuurkool en breng op

smaak. Een stampot heeft een stevige structuur en is licht smeug.

Zet stampot, rookworst en saus apart op tafel.

Een licht zoet bijgerecht zoals een chutney, compote, stoofpeertjes of gebakken appelschijfjes past hier goed bij.

Notities

Een stampot voor de koude donkere dagen met een kleurrijke combinatie van zuur, hartig en zoet: zuurkool, worst en stoofpeertjes

Foto's

