



Stamppot zuurkool met casselerrib en mosterdsaus

Hoofdgerecht • Tefal Multicooker
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kruimige aardappelen
zuurkool zacht van goede kwaliteit
boter
volle melk

gerookt spek in kleine niet te dunne plakken
casselerrib

vleesbouillon
mosterd
room
bindmiddel (ik gebruik voor deze saus bruine roux van het merk Maïzena).

Bereiding

Aardappelen in gelijkmatige stukken snijden en in het stoommandje doen.

250 ml water in de pan van de multicooker.

Programma 'Steam - veg' 8 minuten.

Quick release.

Zet de gare aardappelen afgedekt opzij.

Doe een klontje boter in de pan.

Leg op de bodem van de pan de plakjes spek, daarop de casselerrib en daarop de zuurkool.

Programma 'DIY 4' 20 minuten met gesloten deksel en één keer omroeren.

Intussen de saus maken:

vleesbouillon, water en mosterd aan de kook brengen.

Even laten inkoken, room toevoegen en weer verder laten inkoken. Bindmiddel toevoegen voor de juiste consistentie en op smaak brengen.

De laatste 5 minuten het vlees uit de pan halen en warm

houden. Aardappelen toevoegen, roeren tot alle goed is verhit.

Melk beetje bij beetje toevoegen en roeren om te zien hoeveel melk nodig is en om de melk ook te verhitten.

Met de pureestamper fijnmaken en mengen.

Notities

Op deze site staan meerdere recepten voor stampot zuurkool. Deze is niet helemaal hetzelfde als de andere en het recept, de bereidingswijze is voor toepassing met de Tefal Multicooker.

Foto's

