

Zuurkoolstampot

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 30

Ingredienten:

1 kilo kruimige aardappelen

500 gr(wijn)zuurkool

1 ui

2 theel djinten

125 ml kippenboullion(van blokje)

klontje boter

peper en zout

Bereidingswijze:

Kook de aardappelen gaar en maak er een puree van.

Ik doe er altijd een bekertje warme melk en een klontje roomboter bij als ik ga stampen.

Pel de ui en snipper hem, fruit hem met een klontje boter in

een braadpan.

Doe de djinten erbij en roer de zuurkool er door.

Giet de bouillon erop ,breng de zuurkool aan de kook en laat op een zacht vuur gaar smoren.

Als de zuurkool lekker zacht is stamp(of roer)je hem met vocht en al door de puree.

Maak op smaak met zout en peper.

Lekker met een rook worst.

En je kan natuurlijk ook nog een stukje zuurkool spek mee laten stoven.

!

Dit recept is keer bekeken.