



Stamppot Zuurkool



Bereiden in: grote pan

Vorbereiding: 2 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Zuurkool uit vat / witte wijn zuurkool of normale zuurkool
- Gerookt spek blok van minimaal 250 gram of zuurkoolspek
- zakje gerookte spekblokjes
- 1 kilo kruimige aardappels
- 250 ml volle melk of kookvocht
- 1 rookworst VanOnzeBoer
- jus bakvocht aanlengen en op smaak maken (een zakje jus van Knor met uitjes).
- eventueel wat peper en zout naar smaak

Voedingswaarde

Wist u dit

•

Traditioneel hoort bij zuurkool gekookt zuurkoolspek. Bijna niemand doet dit meer, maar wij wel. Een stukje zuurkoolspek kook je simpelweg in een pannetje water en laat je minimaal twee uur zachtjes koken. Het water waar het spek in gekookt wordt is traditioneel dus ook de smaakmaker. De aardappels en/of de zuurkool werden dan in dit water gekookt



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Stamppot Zuurkool

Bereiding

1

Het zuurkoolspek moet 2-2,5 uur opstaan zodat het lekker uit elkaar getrokken kan worden. Doe hiervoor ongeveer 1 tot 1,5 liter in een pan en breng dit aan de kook. Leg het zuurkoolspek in deze pan tot het helemaal onder water staat. Laat het water even op hoog vuur staan zodat het goed kookt. Als het kookt mag de deksel op de pan en het

vuur op de laagste stand.

2

Na 2- 2,5 uur kan er begonnen worden met de stampot. Schil de aardappels en zet deze op in het vocht van de gekookte spek. De zuurkool met 4 eetl. water (of ook vochtvocht van spek) in een pan doen. Zet dit eerst op hoog vuur tot het water kookt, daarna kan het vuur laag en moet dit een half uurtje gaar koken.

3

De rookworst kan in het zakje in een pannetje met water of zonder zakje op de zuurkool gelegd worden. Zo kan deze ook tegelijkertijd gaar worden.

4

Spekjes uitbakken, u kunt dit zonder boter doen.

5

Als de aardappels gaar zijn kunnen deze worden afgegoten. Stamp de melk (of kookvocht) met een stamper door de aardappels tot er een grove puree ontstaat. Het kan ook met de mixer dan wordt het een gladdere aardappelpuree. Als de puree op de juiste dikte is kan de zuurkool er doorheen geschept worden. (Tip: mix de zuurkool niet met de elektrische mixer met de aardappels anders zit alles vast aan de mixer). Dit kan je beetje voor beetje met een lepel door elkaar scheppen. Wanneer de spekblokjes zijn uitgebakken mogen deze erdoor geschept worden.

6

Het spek is wat afgekoeld en kan nu in plakjes worden gesneden. Leg de plakjes op de stampot die gemaakt is, en snijd de rookworst in stukken en verdeel dit over de borden. Schep de zuurkool stampot op en maak een kuiltje jus met een lepel, en eet smakelijk!

Kooktips

Koken van de zuurkoolspek kan ook een dag van te voren, want dit duurt het langst.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten