




stamppot zuurkool met kerrie

 Bereiden in:

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kilo kruimige aardappelen,
- 500 gram zuurkool uit het vat
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 groente bouillonblokje
- 250 gram magere spekjes
- scheut ketjap manis
- 100 ml melk
- 2 eetl. paneermeel
- 2 rookworsten, lekker een fijn en/of een middel fijn
- peper
- zout

Voedingswaarde

•

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 met kerrie

Bereiding

- 1 Schil de aardappelen en snijd de aardappelen in stukjes. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar met een groente bouillonblokje.
- 2 Snipper de ui. Fruit de ui samen met de kerriepoeder gedurende 2 minuten.
- 3 Voeg de zuurkool hieraan toe en smoor met de deksel op de pan in 10 minuten beetgaar.
- 4 Bak de spekjes lekker krokant en zet opzij.
- 5 Giet de aardappelen af. Schenk de melk erbij en stamp tot een mooie gladde puree.
- 6 Schep deze met de uitgebakken spekjes door de puree.
- 7 Voeg een flinke scheut ketjap manis door de puree, even goed roeren en voeg eventueel zout en peper naar smaak toe.

Maakt u er een ovenschotel van; dan nu de puree onderin, daarop de zuurkool en op de top nog een dun laagje puree met daarop een beetje paneermeel voor een lekker korstje.

- 8 Heerlijk met rookworst.
Eetsmakelijk!

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten