

Ouderwetse winterse stamppot boerenkool

Week 1

Boerenkool met worst, Hollandser kan het niet met deze winterse stamppot

Menugang: Hoofdgerecht
Benodigde tijd: 25 minuten
Aantal personen: 4 personen

Ingrediënten (4 personen)

- 800 gr. kruimige aardappelen
- 600 gr. Boerenkool
- 250 gr rookworst
- klontje (room)boter (ca. 25 gr.)
- melk
- natuurazijn
- mosterd
- peper en zout
- Amsterdamse uien

Benodigheden:

- Stamppot pan (grote pan)
- Stamper en grote lepel
- Maatbeker of een pan

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd deze in kleine gelijke stukken van ongeveer dezelfde grootte en spoel ze goed af met koud water.
2. Snijd indien nodig de boerenkool in kleine reepjes., of neem de zakken voorgesneden boerenkool.
3. Zet een grote stamppot pan of grote kookpan op het vuur en breng een flinke laag water aan de kook.
4. Doe de aardappelen in het kokende water en leg hier de fijngesneden boerenkool bovenop.



5. Haal de rookworst uit het plastic en leg de rookworst op de boerenkool en laat het geheel zo'n 20 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan.
6. Haal na 20 minuten de rookworst uit de pan en houd deze goed warm in een stuk aluminiumfolie.
7. Giet het kookvocht af in een maatbeker en stamp de aardappelen en boerenkool goed fijn met een aardappelstamper. Gebruik de lepel om de aardappelen en boerenkool goed te mengen, wil je geen hele fijne stamppot. Stamp kort en meng verder om met de lepel.
8. Doe er een klontje (room)boter en een scheutje (hete) melk bij meng alles nogmaals goed door elkaar.
9. Voeg naar smaak een scheut azijn en wat versgemalen peper en zout toe en meng nogmaals goed door elkaar, voeg beetje bij beetje wat kookvocht toe tot je stamppot de lekker smeugig is.



Serveertip:

Serveer de stamppot in een diep bord en met een stukje rookworst en naar smaak een lekkere klodder mosterd, hoe Hollands wil je het hebben. Lekker met Amsterdamse uien op tafel.

Variatie-tips:

- Rookworst is sterk bewerkt, als alternatief:
 - Draadjesvlees ofwel sukade of riblappen
 - Een bal gehakt
 - Hamlapjes gekruid met shoarma kruiden
- Minder vet: Kies als vlees dan een magere rookworst of vegetarisch product
- Koolhydraatbeperkt wordt het gerecht door:
 - 400 gram aardappelen te vervangen door 400 gram knolselderij
 - meer boerenkool te nemen en minder aardappelen te gebruiken.