

## Ingrediënten

Wijn zuurkool of een ander soort, het maakt niet uit 1 dubbel pak magere spekjes 1 blikje ananas (suikervrij is die van delmonte..) 1 halve of hele literblik perzik, schijfjes of niet maakt niet uit melk boter peper zout en een lepel mosterd, dit is voor de puree 1 gesnipperde ui 2 handen vol blanke rozijnen evt 1 gesnipperde rode paprika aardappels voor de puree

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## zuurkool

Een stampot met zuurkool die echt de moeite waard is om te proberen. Mensen, vrienden en collega's die zuurkool maar niks vinden zijn "OM" na geproeft te hebben.

## Hulpmiddelen

Mixer of stamper en een spatel

## Vorbereiding

Aardappels schillen en ingredienten fijnsnijden

## Bereidingswijze

Kook de aardappels apart van de zuurkool en maak hier een smeuiige puree van, met een scheutje "warme melk" wat peper en zout en 1 eetpl mosterd en de uitgebakken spekjes met het vet!! ja sorry maar wel erg lekker. tegelijkertijd heb je de zuurkool opgezet in een gewone kookpan waarbij je eerst even op de bodem het gesnipperde uitje iets glazig hebt gebakken. dan dus de zuurkool erop, vervolgens een paar eetpls water, daarbovenop de rozijnen en daarbovenop evt de paprika. Zuurkool kookt ongeveer 25 a 30 minuten. tegen die tijd heb je de puree klaar. Giet de zuurkool af of stort deze even in een vergiet en spatel deze door de luchtige puree, daarna de annanas en de perzikschijfjes erdoor spatelen. Als je wilt kan het dan nog even in de magnetron of oven om goed door te warmen. Je kunt het ook een dag van tevoren klaar maken en het in een koekepan opbakken zodat er zo'n heerlijk korstje aan komt. Ja je begrijpt het al, mocht er per ongeluk toch dat restje overblijven wat mij echt niet lukt dan kan dat ingevroren worden.

## Serveertips

Nog 1 tipje, bij stampotten is de verhouding groente - aardappelen 1 op 2 dus 500 gr zuurkool op 1 kilo aardappelen. maar eerlijk gezegd vindt ik iets meer groente lekkerder, maar dit is een kwestie van gevoel toi toi