

Ingrediënten voor 4 personen

1 kleine groene kool (plm. 750 gram) 750 gram kruimig kokende aardappelen 150 gram magere spekreepjes 1 middelgrote ui, gesnipperd 2 teentjes knoflook , gesnipperd 1 appel, geschild, zonder klokhuis, in kleine blokjes 2 eetlepels zonnebloemolie 1 dl kippenbouillon van tablet peper, zout, nootmuskaat 2 flinke eetlepels roomkaas met kruiden (bijv. bousin, paturain of eigen merk supermarkt)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Stamppotje groene kool met appel ui spekreepjes en roomkaas

Het wordt nu echt herfst dus is het tijd voor een lekker stamppotje. Hier in Duitsland zie je overal groene kool of savooiekool (hier: Wirsing). Dus daarom vandaag gekozen voor een stamppot groene kool. Gebakken spekreepjes met ui, knoflook en gebakken appelblokjes met een paar flinke eetlepels roomkaas. Maakt de stamppot lekker smeuiig.

Hulpmiddelen

Grote pan aardappelstamper eventueel een vergiet

Bereidingswijze

Kook de aardappelen gaar in water met zout en laat ze goed droogstomen. Maak de kool schoon en snij deze in smalle reepjes. Verhit de olie in een grote pan en bak hierin de spekreepjes lichtbruin. Voeg de uisnippers, knoflook en stukjes appel toe en bak deze een paar minuten mee tot alles lichtbruin is. Doe de kool erbij en roer alles heel goed om. Voeg de gesneden kool hieraan toe. Schep alles goed door elkaar. Voeg de bouillon toe en breng alles aan de kook. Laat de kool niet langer dan 10 minuten koken. (Laat de kool uitlekken in een vergiet als er teveel vocht is ontstaan.) Roer de roomkaas door de kool en breng de kool op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Stamp de aardappelen fijn met een aardappelstamper. Stamp de aardappelen en de kool door elkaar. Mocht de stamppot iets te dik zijn roer er dan een scheutje melk door.

Serveertips

Lekker met een balletje gehakt of een stukje draadjesvlees.