

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg aardappels, 500 gram zuurkool, 2 ons gewelde rozijnen, groentebouillonblok, 200 mg melk, nootmuskaat, 3 uien.

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



Zuurkool Rozijnen smoorui stampot

Vaak wordt er Ananas gebruikt bij zuurkool als zoete tegensmaak, ik experimenteerde met gewelde rozijnen en wij vinden het jammie.

Hulpmiddelen

Grote pan, pureestamper.

Bereidingswijze

1 kg aardappels in blokken snijden bouillonblok erbij, zuurkool apart in pan en beide 20 minuten koken, rozijnen van te voren uurtje laten wellen. Uien in plakken snijden en zachtjes bruin smoren. Puree maken van de aardappels met de melk en nootmuskaat evt wat kookvocht van de aardappels opvangen en erbij doen. Zuurkool afgieten en door de puree scheppen daarna de gewelde rozijnen en dan de gesmoorde uien doorheen roeren.

Serveertips

Wat vocht van de gewelde rozijnen kan je evt ook door de puree mengen. Lekker met een Rookworst of Bal gehakt!