

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 savooie kool (groene kool)  
of boerenkool - 1 kg aardappels,  
geschild - 2-3 preien - 150 tot 200  
ml melk of room - nootmuskaat -  
zeezout en versgemalen zwarte  
peper - 100 gram boter

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

## Irish Colcannon van Yvette van Boven

Yvette groeide op in Ierland en op 31 oktober met Halloween maakte haar moeder altijd Colcannon klaar. Het is een authentiek en traditioneel gerecht waar een gouden ring, een muntje, en een vingerhoed of een knoop in moet worden "verstopt". Degene die de ring vind gaat trouwen, het muntje betekent rijkdom en vinder van de vingerhoed of knoop zal vrijgezel blijven. Deze stampot smaakt natuurlijk niet alleen met Halloween, en omdat ik zuinig op mijn tanden ben heb ik het zonder deze attributen klaargemaakt. Mocht je het toch leuk vinden om deze traditie in stand te houden pak de ring, munt en knoop/vingerhoed dan in plasticfolie en schep ze door de stampot. Bij dit gerecht horen eigenlijk (Ierse) worstjes maar ook met Irish-stew is het ook een prima combi. TIP: Deze heerlijke stampot is eventueel nog uit te breiden met gerookte (katen)spek reepjes, (pittige) kaas of een handvol (cashew)noten. Het is dan natuurlijk niet meer een echt authentiek recept maar is wel lekker om eens een keertje af te wisselen.

### Bereidingswijze

- Verwijder de harde stukken van de kool, snijd de kool fijn en kook het in gezouten water in ongeveer 10 minuten beetgaar. - Laat de kool goed uitlekken. - Kook ondertussen de aardappels gaar. - Snijd de prei in ringen, was ze goed en stoom ze een minuut of 7 in de melk of room. - Smelt de roomboter in een pannetje. - Giet de aardappels af, stamp ze fijn, schenk de gekookte prei en melk erbij - niet alle melk tegelijk! Soms blijkt dat niet nodig. - Giet alvast een beetje van de gesmolten boter bij de stampot. - Schep de kool door de puree en breng de stampot op smaak met nootmuskaat, peper en zout. - Dien colcannon op met een kuiltje in het midden voor de jus. Geef de gesmolten boter in een kannetje erbij.

