



Zuurkoolstamppot met rookworst

Stevige stamppot van kruimige aardappelen en zuurkool, aangevuld met knapperige gerookte spekblokjes en een sappige rookworst. Een zurige, hartige winterklassieker uit de Nederlandse keuken die ook in Vlaanderen zijn weg naar de tafel gevonden heeft.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- 500 g zuurkool, uitgelekt
- 150 g gerookte spekblokjes
- 100 ml volle melk, verwarmd
- 40 g boter
- 1 rookworst (ca. 300 g)
- zout
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote kookpot met ruim gezouten water aan de kook. Voeg de aardappelstukken toe en kook ze in 20 tot 25 minuten gaar tot ze zacht zijn.
- 2.** Verwarm de rookworst apart in een pot met heet water van ongeveer 80 graden Celsius. Laat hem 15 tot 20 minuten zachtjes opwarmen zonder te koken, zodat hij mals en sappig blijft.
- 3.** Bak de spekblokjes ondertussen in een droge koekenpan op middelhoog vuur in 5 tot 6 minuten knapperig. Schep ze uit de pan en zet ze opzij. Bewaar het bakvet in de pan.
- 4.** Voeg de uitgelekte zuurkool toe aan de pan met het bakvet en warm hem 3 tot 4 minuten op een laag vuur door. Roer regelmatig.
- 5.** Giet de aardappelen af en laat ze een minuut uitdampen. Stamp ze fijn met de boter en de warme melk tot een smeuge puree. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- 6.** Meng de doorgewarmde zuurkool en de knapperige spekblokjes door de stampot. Proef en breng eventueel bij op smaak.
- 7.** Snijd de rookworst in schijven of helften en leg deze bovenop de stampot. Dien onmiddellijk op.

Tip

Knijp de zuurkool goed uit na het uitlekken om te vermijden dat de stampot te vochtig wordt. Wil je de stampot iets romiger, voeg dan een extra klontje boter toe bij het stampen.

Lekker met

Serveer met een scheutje mosterd naast de rookworst voor een extra pittige toets.

Dranktip

Een glas koud Belgisch blond bier of een kriekenlambiek past uitstekend bij de zurige smaken van dit gerecht.