

Zuurkoolstampot, traditioneel met meer groenten

Zuurkoolstampot, wie is er niet mee opgegroeid, vaak maakte je oma, moeder of jijzelf het met veel gekookte aardappels en zuurkool. Natuurlijk ontbrak het stuk rookworst en spek niet.

Zelf ben ik hier nog steeds fan van, maar veel aardappels op zich zijn in huize Nikiforakis minder favoriet. Om toch voldoende groenten te eten maak ik een combinatie van knolselderij en aardappels.

Maak het eens, kies voor een lekkere verse zuurkool van de groenteboer. En als je dol bent op rookworst dan mag deze natuurlijk niet ontbreken.

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 30-40 minuten

Ingrediënten

- 500 gram zuurkool
- 700 gram knolselderij
- 300 gram gekookte aardappels
- Stuk zuurkoolspek
- Peper/zout

Bereiding

Schil de aardappels en snij ze in grote blokken. Schil de knolselderij en snij deze in kleine blokjes (zie ook de foto, knolselderij heeft nl. meer tijd nodig om te garen).



Snij het zuurkoolspek in plakken van ongeveer 1 cm dik.

Neem een grote pan en doe hierin de zuurkool (maak het wel los met 2 vorken), de knolselderij, aardappels en het zuurkoolspek.

Voeg een klein laagje water toe (zodat alles net onderstaat).

Deksel op de pan en laat de stamppot in wording rustig koken (ongeveer 20-25 minuten).

Als de knolselderij en aardappels gaar zijn, giet dan alles af (bewaar wat kookvocht).

Haal het spek er uit en stamp de groenten en aardappels fijn tot een echte stamppot. De een vindt superfijn het prettigst (dus veel stampen), de ander wil nog wat stukjes aardappels zien, dit laat ik geheel aan jou over.

En vind je de stamppot te droog, voeg dan nog een beetje kookvocht toe.

Natuurlijk serveer je deze simpele traditionele zuurkoolstamppot met een stukje rookworst en spek.

En zoals met vele stamppotten, de volgende dag lekker opbakken!