

Stamppot zuurkool met rookworst

Wat heb je nodig

600 gram aardappelen
350 gram zuurkool
125 gram spekblokjes
1 rookworst
10 gram boter
50 ml melk
1 mespuntje zout



Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
Was de aardappelen en doe ze in een grote pan.
Doe er water bij, zodat ze bijna onder water staan.
Doe het zout erbij en doe het deksel op de pan.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng ze aan de kook en zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de zuurkool in de pan bij de aardappelen.
Laat het 10 minuten zachtjes koken.



Haal de rookworst uit de verpakking.
Leg de rookworst bovenop de zuurkool.
Doe het deksel op de pan en laat nog 15 minuten zachtjes koken.



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekblokjes in de koekenpan.
Bak de spekblokjes 15 minuten.
Schep ze regelmatig om.



Haal de rookworst uit de pan en leg hem op een bord.
Giet de aardappelen-zuurkool af in een vergiet.
Laat even uitlekken en doe het terug in de pan.
Doe de boter en de melk erbij.



Stamp alles goed door elkaar.
Schep de spekjes uit de koekenpan op een bord.
Schep de spekjes door de stamppot.
Serveer met de rookworst.