

Stamppot zuurkool met saucijsjes

Wat heb je nodig

600 gram aardappelen
350 gram zuurkool
2 saucijsjes
50 gram boter
50 ml melk
100 ml water
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.
Doe het deksel er weer op en laat het 30 minuten koken.



Doe 40 gram boter in een koekenpan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als de boter lichtbruin wordt, op de laagste stand zetten.



Doe de saucijsjes in de pan en bak ze 3 minuten.
Draai de saucijsjes om en bak deze kant 3 minuten.



Schenk het water bij de saucijsjes.
Laat het 20 minuten zachtjes sudderen.



Giet de aardappelen-zuurkool af in een vergiet.
Laat even uitlekken en doe het weer terug in de pan.
Doe de melk en de rest van de boter erbij.
Stamp alles goed door elkaar.