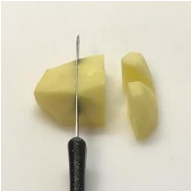
Stamppot rode kool

Wat heb je nodig

500 gram aardappelen
½ rode kool
10 gram boter
1 eetlepel melk
1 appel
1 mespuntje zout

2 saucijsjes (zie recept)
4 appelschijven (zie recept)

Snijd de harde kern uit de rode kool.
Snijd de rode kool in dunne reepjes.
Was de rode kool in een vergiet en laat ze uitlekken.

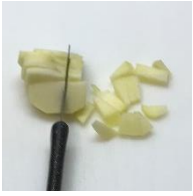


Schil de aardappelen en was ze.
Snijd de aardappelen in stukjes.
Doe de aardappelstukjes in een pan.

Doe zoveel water in de pan, dat ze net onder water staan.
Strooi het zout op de aardappelen.
Leg de rode kool bovenop de aardappelen.
Doe het deksel op de pan.

Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 30 minuten zachtjes koken.

Bak de saucijsjes zoals in het recept beschreven staat.
Maak de appelschijven volgens het recept.
Je kunt er ook ander vlees bij eten.
De appelschijven kun je weglaten.



Giet de aardappel-rode kool af in een vergiet.
Laat het even uitlekken en doe het terug in de pan.
Schil de appel en haal het klokhuis eruit.
Snijd de appel in kleine stukjes.

Doe de boter en de melk in de pan en stamp het even door elkaar.
Doe de stukjes appel erbij en stamp het erdoor.
Dien het op met de saucijsjes en de appelschijven.