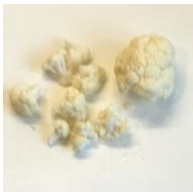


Stamppot zuurkool met spekjes

Wat heb je nodig

350 gram zuurkool
200 gram bloemkool
250 gram knolselderij
125 gram spekreepjes
350 ml water

10 gram boter
1 mespuntje zout
1 snufje peper
1 rookworst



Snijd de bladeren en de stonk van de bloemkool af.
Weeg 300 gram bloemkool af.
Verdeel de 300 gram in roosjes.
Was de roosjes bloemkool in een vergiet.



Schil de knolselderij.
Weeg 250 gram knolselderij af.
Snijd de 250 gram in plakken.
Snijd de plakken knolselderij in kleine stukjes.



Doe de zuurkool in een pan.
Schenk er 100 ml water bij en 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.



Leg de rookworst op de zuurkool en laat 25 minuten koken.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekreepjes in de koekenpan en roer ze af en toe om.
Laat ze 10 minuten bakken en leg ze daarna op een bord.



Doe de knolselderij en de bloemkool in een grote pan.
Schenk er 250 ml water en het zout bij en doe het deksel op de pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 15 minuten koken.



Giet de bloemkool-knolselderij af in een vergiet.
Doe het direct terug in de pan.
Haal de rookworst uit de pan en leg hem op een bord.
Giet de zuurkool in een vergiet en laat even uitlekken.



Doe de boter en de peper bij de bloemkool-knolselderij.
Stamp alles goed door elkaar met de aardappelstamper.
Doe de zuurkool en de spekjes er ook bij en roer het door elkaar.
Zet de pan terug op de kookplaat, op de laagste stand.
Verwarm het al roerend nog 5 minuten.