



Rode kool Stampapot

 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- De helft van de hoeveelheid aangegeven van ons recept van zelfgemaakte rode kool of 1 a 2 grote potten
- 1 kg iets kruimige aardappelen
- 150 ml melk
- 40 gram selderij
- Runderworstjes, hachee, of lekkere riblap/stoofvlees

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Rode kool Stamppot

Bereiding

- 1 Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in water met zout in 20 min. gaar. Giet af.
- 2 Verwarm de melk in een steelpan. Stamp de aardappelen fijn met de pureestamper of Hackit en meng de melk erdoor
- 3 Snijd de selderij fijn. Roer rode kool, de selderij {en nu eventueel de rozijnen} de aardappelpuree en breng op smaak met peper en eventueel zout.
- 4 Lekker te serveren met gebakken runder worstjes, hachee of een stuk stoofvlees...en smullen maar!

Kooktips

Sommige mensen vinden rozijnen een erg lekkere toevoeging. Voeg dan bij dit recept 100 gram blanke rozijnen toe.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten