



stamppot zuurkool met kerrie



Bereiden in:

Voorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 1 kilo kruimige aardappelen,
- 500 gram zuurkool uit het vat
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 groente bouillonblokje
- 250 gram magere spekjes
- scheut ketjap manis
- 100 ml melk
- 2 eetl. paneermeel
- 2 rookworsten, lekker een fijn en/of een middel fijn
- peper
- zout

## **Voedingswaarde**

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)**

**[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)**



stamppot zuurkool met kerrie

## Bereiding

1

Schil de aardappelen en snijd de aardappelen in stukjes. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar met een groente bouillonblokje.

2

Snipper de ui. Fruit de ui samen met de kerriepoeder gedurende 2 minuten.

3

Voeg de zuurkool hieraan toe en smoor met de deksel op de pan in 10 minuten beetgaar.

4

Bak de spekjes lekker krokant en zet opzij.

5

Giet de aardappelen af. Schenk de melk erbij en stamp tot een mooie gladde puree.

6

Schep deze met de uitgebakken spekjes door de puree.

7

Voeg een flinke scheut ketjap manis door de puree, even goed roeren en voeg eventueel zout en peper naar smaak toe.

Maakt u er een ovenschotel van; dan nu de puree onderin, daarop de zuurkool en op de top nog een dun laagje puree met daarop een beetje paneermeel voor een lekker korstje.

8

Heerlijk met rookworst.

Eetsmakelijk!



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**  
**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**