



Zuurkoolstamppot met rookworst

Stevige stamppot van aardappel en zuurkool met spekjes en een rookworst. Een zurige, hartige winterklassieker uit de Hollandse keuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- 500 g zuurkool, uitgelekt
- 150 g gerookte spekblokjes
- 100 ml warme melk
- 40 g boter
- zout en peper
- 1 rookworst

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen in gezouten water gaar in 20 min.
2. Verwarm intussen de rookworst in warm water (niet koken) volgens de verpakking.
3. Bak de spekblokjes in een droge pan knapperig (6 min).
4. Warm de zuurkool kort door in een pan of laat mee opwarmen met de aardappelen de laatste 5 min.
5. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met boter en warme melk.
6. Meng de zuurkool en de spekjes met bakvet erdoor en breng op smaak met peper.
7. Serveer de stampot met de gesneden rookworst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)