



Bigos - Poolse jagersstoofpot met zuurkool

Traditionele Poolse stoofpot van zuurkool, witte kool, varkensvlees en worst die langzaam gaart tot een diep, hartig geheel. Smaakt de dag nadien nog beter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	120'	6	Klassiekers

Ingrediënten

500 g zuurkool
300 g witte kool
400 g varkensschouder in blokjes
200 g gerookte worst
150 g gerookt spek
2 uien

2 el tomatenpuree
2 laurierblaadjes
5 jeneverbessen
1 tl gerookt paprika-poeder
500 ml runderbouillon
2 el zonnebloemolie
Peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd het spek in blokjes en bak uit in een grote pot. Voeg de olie toe en braad het varkensvlees rondom bruin.
2. Snipper de uien en fruit ze glazig. Voeg de tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee.
3. Spoel de zuurkool kort en knijp uit. Snijd de witte kool fijn. Doe beide in de pot samen met laurier, jeneverbessen en paprika-poeder.
4. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en laat afgedekt 90 minuten zachtjes stoven. Roer af en toe om.
5. Snijd de worst in schijfjes en voeg toe. Laat nog 30 minuten stoven tot alles zacht en samengevallen is.
6. Breng op smaak met peper en zout. Serveer met stevig roggebrood.

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