

Zuurkool stampot (2-3 personen)

Ingrediënten:

- 500 gram zuurkool
- 500 gram aardappelen
- 1 appel
- 125 gram spekjes
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 200 ml water
- 1/2 bouillonblokje (groentebouillon of kippenbouillon)
- 3 kruidnagels
- 1 laurierblaadje
- Optioneel: rookworst
- *Tip: Het beetje water dat je gebruikt, maakt de stampot heerlijk smeuïg. Extra melk is niet nodig!*



Verder nodig: [slowcooker of multicooker](#)

Bereidingswijze

1. **Voorbereiding:** Spoel de zuurkool af in een vergiet onder koud water en knijp deze goed uit. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2-3 cm. Snijd de appel in kleine stukjes voor een subtiel zoetje in de stampot. Snipper de uien en pers de knoflook.
2. **Ui en spekjes bakken:** Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak hierin de uien met de knoflook tot de uien glazig zijn. Bak de spekjes in een aparte pan tot ze knapperig zijn. Zet deze apart. (of bak ze aan in de Multicooker op de sauteerstand)
3. **Ingrediënten in de slowcooker:** Doe de aardappelen, zuurkool, appel en de gebakken ui met knoflook in de slowcooker. Voeg de spekjes toe (of strooi deze later over de stampot). Voeg het water en het halve bouillonblokje toe en roer alles even door.
4. **Kruiden toevoegen:** Plaats de kruidnagels en het laurierblaadje in een thee-ei en leg dit in de slowcooker.
5. **Rookworst erbij:** Haal de rookworst uit de verpakking en leg deze boven op de ingrediënten in de slowcooker.
6. **Koken:** Zet de slowcooker op de stand **low** en laat het gerecht 8 uur garen.
7. **Serveren:** Verwijder het thee-ei met de kruiden. Stamp alles fijn en serveer direct.

(Gebaseerd op een recept van Mamsatwork)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

