

Ingrediënten

- 250 g zuurkool
- 500 g zoete aardappel (bataat)
- 150 ml sinaasappelsap
- 2 kruidnagels
- 3 jeneverbessen
- 1/2 ui of 1 kleine ui
- 125 g spekblokjes of reepjes
- 50 g walnoten
- +/- 1 eetlepel maïzena of aardappelzetmeel
(dat is ongeveer 5 g)

Benodigdheden:

- Kookpan
- Bakpan
- Thee-ei
- Snijplank
- Mes
- Afruimbakjes
- Warmtebron
- Bolzeef
- Garde
- Eventueel een steker
- Bord
- Eetlepel
- Stamper

Verhaal achter het gerecht

Stamppot op een andere manier! Door de zuurkool te stoven in de sinaasappelsap, krijgt het een hele aangename smaak. Het geheel is wat zachter en zoeter van smaak vergeleken met andere manieren. De manier van koken (kookstop methode) is gebruikt in het kader van duurzaamheid, in diezelfde gedachte wordt er geprobeerd om in het recept zo min mogelijk weg te gooien.

Marit, nu nog leerling-kok en werkzaam bij ons in de Trammhuys keuken, kwam met dit idee op de proppen. Want, haar oma was op deze variatie dol. Ze eet het vaak. Dit was tijdens de brainstormsessie voor mijn top tien voor Kruiswerk. Al jaren werk ik namelijk regelmatig met zoete aardappel in plaats van de reguliere aardappel. En, ook dus in combinatie met zuurkool. Echt een aanrader.



Porties : 2 personen
Bereidingstijd : 30 minuten

**Zuurkoolstamppot met zoete
aardappel, walnoten en sinaasappel.**



1. Snipper de ui. Doe de kruidnagel en gekneusde jeneverbes in het thee-ei. Brokkel de walnoten grof. Was de zoete aardappel. Laat de schil eraan zitten en snijdt het in blokjes.



2. Doe de zuurkool in een zeef of vergiet en laat volledig uitlekken. Bak de spekjes in ongeveer 4 minuten bruin. Voeg vervolgens de gesnipperde ui toe en bak deze even mee.



3. Voeg de uitgelekte zuurkool toe. En bak en hussel het geheel kort.



4. Doe het zuurkoolmengsel in een kookpannetje. Voeg de sinaasappelsap toe, en verstopt het thee-ei onder de zuurkool. Doe de deksel op de pan en zet wanneer het kookt de hittebron uit. Haal de pan van de warmtebron. Laat de pan, met de deksel erop, ongeveer 15 minuten staan.



5. Doe de zoete aardappels in een pan met koud water, zodat ze onder staan. Breng het water op smaak. Je kan in plaats van water ook koude groentebouillon gebruiken!



6. Zet de pan op de hittebron, zet de warmtebron uit zodra het water het kookpunt heeft bereikt. Haal de pan van de warmtebron. Laat de pan met deksel 25 minuten staan (afhankelijk van de grote van de stukjes aardappel, 5 minuten voor blokjes van ongeveer 15 gram).



7. Giet de zoete aardappels af en stamp ze vervolgens tot puree.



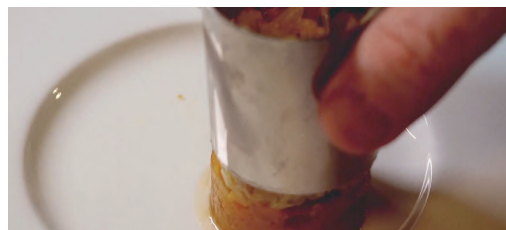
8. Giet de zuurkool af en vang het sinaasappelsap op in een pannetje.



9. Maak van de maïzena/aardappelpapje een papje door een beetje water toe te voegen, om vervolgens dit te roeren tot een glad geheel.



10. Zet het pannetje met de sinaasappelsap op de hittebron. Wanneer het kookt voeg dan al roerende beetje bij beetje het zetmeelpapje toe. Blijf goed roeren! Haal van het vuur zodra het sap een mooie saus dikte heeft gekregen. Is de saus te dik? Voeg wat kookvocht toe!



11. Je kunt nu de zoete aardappelpuree apart van elkaar in een stekertje doen, zodat je rondjes op het bord krijgt, of je kan ervoor kiezen om de zuurkool bij de zoete aardappelpuree te doen, zodat je echt een stampot krijgt. Breng eventueel extra op smaak met wat peper.



12. Doe de zuurkool/zoete aardappelpuree op het bord, strooi de walnoten hier overheen en giet er wat van de sinaasappelsaus eraan. Of...in een kuiltje!