



Stamppotschotel met camembert

en pompoen, zuurkool en rucola



ca. 30min



2 personen

Het is koud buiten, de feestdagen zijn voorbij en het is nog lang geen zomer. Speciaal voor deze feestelijke dagen besloot Martina de stamppot met zuurkool in een nieuw jasje te steken. Hoe? Door er een vegetarische schotel van te maken, aangevuld met pompoen en gratineerd met camembert.

Wat je van ons krijgt

- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 500g vastkokende aardappels
- 1 camembert ⁷
- 1 pakje zuurkool
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Als je een wat minder zure smaak wil, kun je de zuurkool in een vergiet doen en er wat kokend water over schenken.

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 649kcal, vet 26.2g, koolhydraten 72.0g, eiwit 25.7g



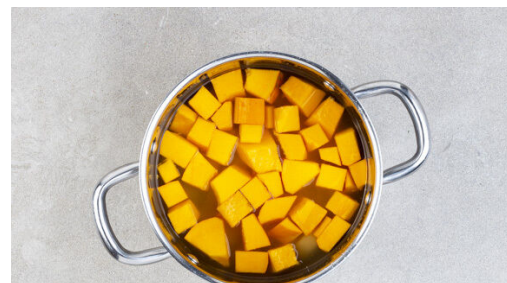
1. Pompoen snijden

Kook in een waterkoker genoeg water voor de **pompoen** en **aardappels**. Verwarm de oven voor op 230°C, evt. met de grillstand aan. Verwijder de pitten en draden en snijd de **pompoen** in blokjes. Schil de **aardappels** en snijd ze stukjes.



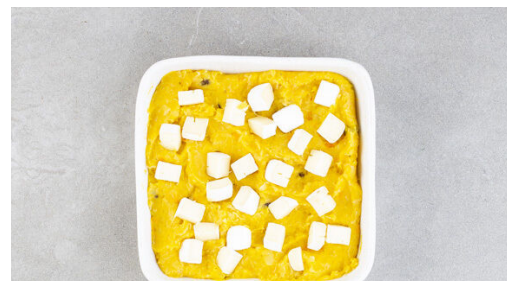
4. Stampot maken

Stamp de **gekookte groenten** tot een grove **puree** en roer er een scheutje **kookwater** of een klontje boter door voor een extra smeuïge textuur. Roer dan de **zuurkool** en de **rozijnen** erdoor en proef of je nog peper of zout wil toevoegen.



2. Groenten koken

Doe de **aardappels** en **pompoen** met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en schenk het gekookte water erbij. Breng het water aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **groenten** af en doe ze terug in de pan.



5. Stampot bakken

Doe de **stampot** in een middelgrote ovenschaal en verdeel er de **camembert** over. Bak de **schotel** 4-5min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is.



3. Camembert snijden

Snijd de **camembert** in blokjes. Laat de **helft van de zuurkool** in een zeef uitlekken (**zie kooktip, links**). Je kunt evt. meer **zuurkool** gebruiken.



6. Salade maken

Hak de **amandelen** grof. Klop een **dressing** van 1el azijn (wittewijn- of balsamicoazijn), 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Meng de **rucola** kort voor het serveren met de **dressing**. Bestrooi de **schotel** met de **amandelen** en serveer de **salade** erbij.