

DINNERLY



Zuurkoolstamppot met rundersaucijsjes met Koreaanse chilipasta en koriander



ca. 30min



2 personen

Vandaag maken we oer-Hollandse zuurkoolstamppot met een twist! Dit gerecht is geïnspireerd op pittige Koreaanse kimchi. Net als zuurkool wordt kimchi gemaakt van gefermenteerde kool. Traditioneel werd het vooral gegeten in de koude wintermaanden wanneer er minder oogst was, maar nu is het het hele jaar door een populair onderdeel van de Koreaanse keuken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g kruimige aardappels
- 1 wortel
- 1 pakje wijnzuurkool
- 2 rundersaucijsjes
- 10g verse koriander
- 1 zakje Koreaanse chilipasta

1,6

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper

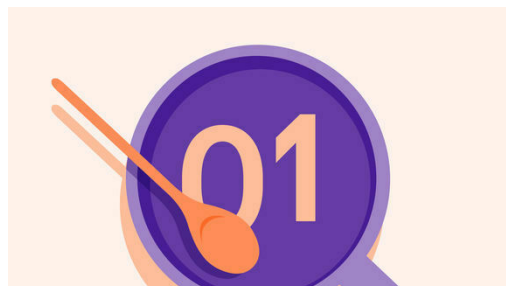
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

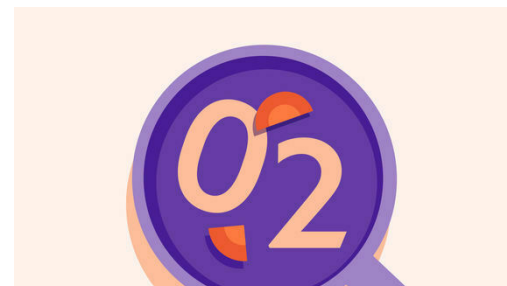
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 598kcal, vet 26.9g, koolhydraten 55.6g, eiwit 27.1g



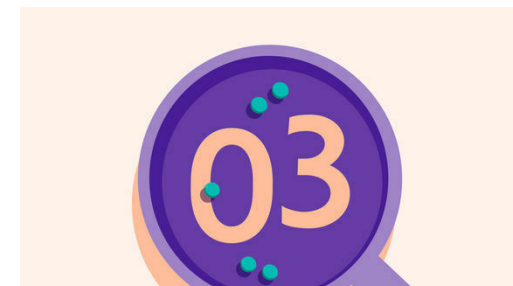
1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – de aardappels hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil en snij de **aardappels** in stukken. Schrob of schil de **wortel** en snij in plakjes van ca. 1cm dik. Laat de **zuurkool** uitlekken in een vergiet.



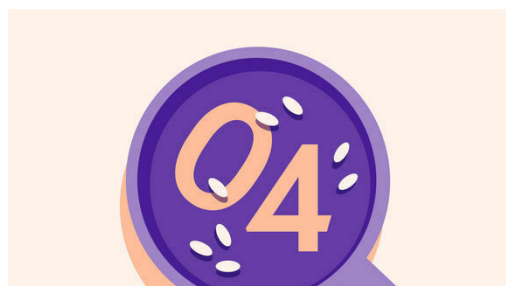
2. Groenten koken

Voeg de **aardappels** en **wortels** toe aan het kokende water en kook ze in 12-15min gaar. Voeg na 9-12min ook de **zuurkool** toe.



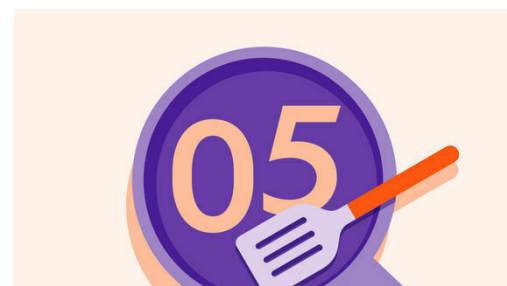
3. Worsten bakken

Verhit een kleine koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak de **worsten** 14-16min op middelhoog vuur tot ze gaar zijn. Draai ze af en toe om.



4. Puree maken

Snij de **koriander mét steeltjes** grof. Giet de **aardappels**, **wortel** en **zuurkool** af in een vergiet en doe ze terug in de pan. Voeg de **chilipasta** en 1el boter toe en stamp het geheel tot een puree. Breng op smaak met zout en peper.



5. Serveren

Serveer de **worsten** op de **puree** en strooi de **koriander** eroverheen.



6. Geheime dip

Braadworst wordt vaak geserveerd met mosterd, maar in dit geval is het ook lekker om een dip te maken van gelijke delen ketchup en mayonaise, op smaak gebracht met sojasaus en chilipoeder.