



Eenvoudige stamppotschotel

met pompoen, zuurkool en camembert



ca. 25min



2 personen

Het is koud buiten, de warme truien mogen weer uit de berging worden gehaald en wie weet zijn misschien Sint en Piet al bij je langsgeweest. 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 gegratineerd met camembert. Laat die koude avonden maar komen!

Wat je van ons krijgt

- 1 Hokkaido-pompoen
- 1x voorgesneden kruimige aardappels
- 1 camembert ⁷
- 1 pak wijnzuurkool
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- evt. boter

Kookgerei

- waterkoker
- oven met grillfunctie
- middelgrote kookpan
- vergiet
- zeef
- aardappelstamper
- middelgrote ovenschaal

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 wilt, 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.

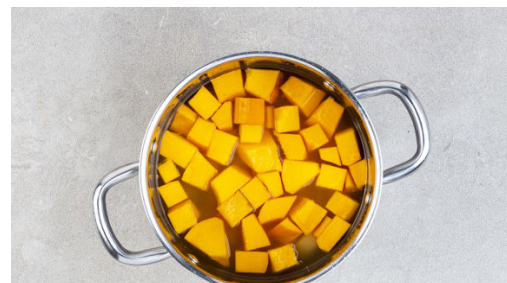
Voedingswaarde per portie

calorieën 581kcal, vet 28.6g, koolhydraten 55.3g, eiwit 22.8g



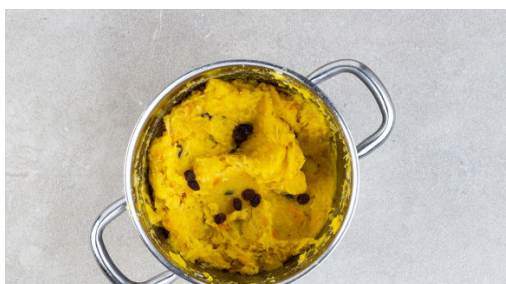
1. Pompoen snijden

Breng ruim water in de waterkoker aan de kook. Verwarm de oven voor op 230°C, evt. met de grillstand aan. Verwijder de pitten en draden en snijd de **pompoen** in blokjes.



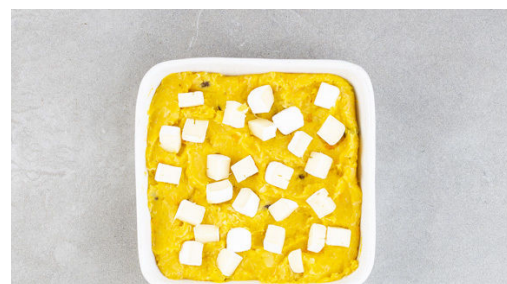
2. Groenten koken

Doe de **aardappels** en **pompoen** met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en schenk er genoeg gekookt water bij zodat de **groenten** onderstaan. Breng het water aan de kook en kook de **groenten** in 12-15min gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **groenten** terug in de pan.



4. Stampot stampen

Stamp de **groenten** fijn en roer er een scheutje **kookwater** en/of een klontje boter door voor een extra smeuïge textuur. Roer dan de **zuurkool** en de **rozijnen** erdoor en breng de **stampot** op smaak met zout en peper.



5. Stampot gratineren

Doe de **stampot** in een middelgrote ovenschaal en verdeel er de **camembert** over. Bak de **schotel** 4-5min in de oven totdat 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. Maak een **dressing** van 1el azijn (witte of balsamico), 1el olijfolie, 1/8tl zout en een snuf peper. Meng de **rucola** kort voor het serveren met de **dressing**. Bestrooi de **schotel** met de **amandelen** en serveer de **salade** erbij.