

Stamppot

Een ander populair gerecht is de stamppot. We kennen allemaal de standaard stamppotten maar probeer ook eens iets anders. Hierbij een paar voorbeelden waarbij u alles weer aan uw eigen smaak aan kunt passen.

- Zoete aardappel-spinazie stamppot met feta en walnoten. Dit is een heerlijke vegetarische stamppot die vol zit met smaak en textuur. Je kookt de zoete aardappelen en stampst ze met een beetje boter, melk, zout en peper. Daarna roer je er verse spinazie doorheen die je kort hebt gewokt met knoflook en olijfolie. Je serveert de stamppot met verkruimelde feta en geroosterde walnoten voor een extra crunch.

- Bloemkool-broccoli stamppot met kip en kaassaus. Dit is een romige en hartige stamppot die je makkelijk kunt maken met een pakje kaassaus. Je kookt de aardappelen en stampst ze met een beetje boter, melk, zout en peper. Daarna kook je de bloemkool en broccoli in kleine roosjes gaar en meng je ze door de aardappelpuree. Je bakt de kipfilet in blokjes met wat kruiden naar smaak en serveert ze bovenop de stamppot. Je maakt de kaassaus volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet hem over het geheel.

- Pompoen-appel stamppot met spekjes en salie. Dit is een zoet-hartige stamppot die perfect past bij de herfst. Je schilt de pompoen en snijdt hem in blokjes. Je kookt hem samen met de aardappelen en stampst ze met een beetje boter, melk, zout, peper en nootmuskaat. Daarna schil je de appels en snijdt ze in kleine stukjes. Je bakt ze in een koekenpan met wat suiker, kaneel en citroensap tot ze zacht en gekarameliseerd zijn. Je bakt de spekjes in een andere pan knapperig en voegt er wat salieblaadjes aan toe. Je serveert de stamppot met de appels, spekjes en salie erover.



Ik hoop dat ik u wat op weg heb geholpen om ook eens een keer wat anders te koken. Pas de gerechten aan naar uw persoonlijke smaak. Een recept is maar een leidraad.