

Wij houden van oer-Hollandse stampot.

Het wordt ons met de paplepel ingegoten: boerenkool, hutspot, andijviestamppot, met worst en jus. Heerlijk, zeker in de wintermaanden. Maar natuurlijk zijn er ook andere groenten die in een stampot verwerkt kunnen worden.

Ons culinair team ging los.

STAMP- POT



RODE KOOL EN GEITENKAAS **STAMP**

Benodigdheden:

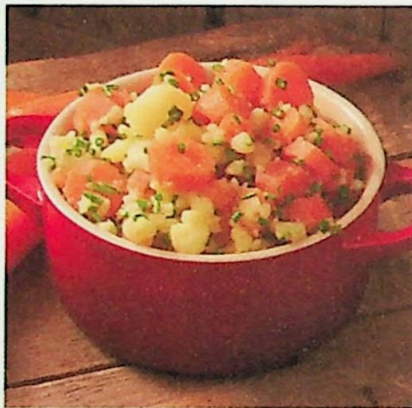
- rode kool • geitenkaas
- kruimige aardappelen • zout
- roomboter • warme melk

Bereidingswijze:

- Kook de kruimige aardappelen gaar en prak met een vork.
- Gaar de rode kool en breng op smaak.
- Roer de rode kool door de aardappelen en voeg een beetje roomboter en warme melk toe.
- Breng op smaak met zout.
- Serveer met stukjes geitenkaas met honing en mosterdcriss.

Geitenkaas met honing 🍯

40496213 | bak 6 x 40 gram 4,25



BOSPEEN EN BIESLOOK **STAMP**

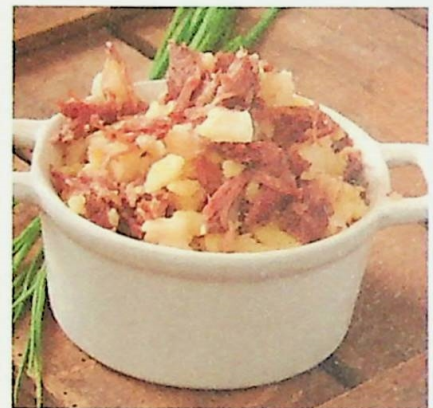
Benodigdheden:

- bospeen sous-vide gegaard
- bieslook
- kruimige aardappelen • zout
- roomboter • warme melk

Bereidingswijze:

- Snijd de sous-vide gegaarde bospeen en glaceer in een beetje roomboter.
- Kook de kruimige aardappelen gaar en prak met een vork.
- Roer de bospeen door de aardappelen en voeg een beetje roomboter en warme melk toe.
- Snijd bieslook in fijne ringen en spatel als laatste door de bospeen met aardappel.
- Breng op smaak met zout.

Sous-vide gegaarde bospeen
34705730 | pak 500 gram 5,50



KALFSWANG EN KNOLSelderij **STAMP**

Benodigdheden:

- knolselderij • kalfswang
- kruimige aardappelen • zout
- roomboter • warme melk

Bereidingswijze:

- Kook de kruimige aardappelen gaar en prak met een vork.
- Maak de knolselderij schoon, snijd in grove stukken en kook gaar in melk.
- Roer de gare knolselderij door de aardappelen en voeg een beetje roomboter en de warme melk van de knolselderij toe.
- Breng op smaak met zout.
- Snijd de kalfswang in stukken en roer door de aardappel met knolselderij.

Jan kalfswang traditioneel gegaard
30802870 | per kilo 20,95 🍯



bekijk deze recepten ook op
foodXperience.com/stamppot