

Rodekoolstamppot met spekjes en appel

(2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

250 g rodekool
1 middelgrote ui

Overige ingrediënten

500 g kruimige aardappelen
1 appel
100 g gerookte spekblokjes
25 g roomboter
50–75 ml warme melk
1 el appelazijn
1 tl grove mosterd
1 laurierblad
peper en zout

Voorbereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
Snijd de rodekool in dunne reepjes.
Snipper de ui en snijd de appel in kleine blokjes.

Bereiding

Kook de aardappelen in circa 20 minuten gaar in water met wat zout.
Doe de rodekool met de helft van de ui, de appelazijn, het laurierblad en een scheutje water in een pan. Laat met het deksel erop circa 15–20 minuten zachtjes stoven, tot de kool beetgaar is.
Bak ondertussen de spekblokjes in een koekenpan uit. Voeg de rest van de ui toe en bak enkele minuten mee.
Voeg de appelblokjes aan het spek-uimengsel toe en bak nog 2–3 minuten mee.
Verwijder het laurierblad en giet eventueel overtollig vocht van de rodekool af.
Giet de aardappelen af en stamp ze met de boter, warme melk en mosterd tot een smeuïge puree.
Schep de rodekool voorzichtig door de puree. Breng op smaak met peper en zo nodig zout.

Verdeel de stamppot over twee borden en schep het spek-ui-appelmengsel erover.