

Nederland		Koken
Hoofdgerecht		Stampot
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>	
		Stampot:
1	250 g	Aardappelen
2	100 g	zuurkool of wortel
3	snufje	peper, zout, mosterd, bouillon
		Jus:
4	10 g	margarine
5	25 g	spek
6	1/4 stuk	ui
7	1 theel.	tomatenpuree
8	10 g	bloem
9	150 ml	bouillon
10	1 stuk	knackworst
11	1 snufje	zout en peper
	Tip:	Je kunt ook nog een klontje gesmolten roomboter en één scheutje warme melk of bouillon door de stampot roeren waardoor de stampot lekker smeugig wordt.
		De stampot van wortel heet hutspot en is lekker met extra meegekookte uitjes.

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>	
	Stampot:	
1-2>	Schil de aardappel en snijd ze in één of twee keer doormidden. Breng de aardappelen aan de kook samen met zout de zuurkool of wortel, laat het 25 min. zacht koken met een deksel op de pan. Giet de aardappelen en groente af en stamp alles door elkaar heen.	
3>	Breng de stampot op smaak met peper, zout en mosterd.	
	Jus:	
4>	Margarine smelten.	
5-6>	Spek en ui hierin bruin bakken.	
7>	Voeg de tomatenpuree toe en laat deze licht bruin kleuren.	
8>	Voeg de bloem toe en laat deze ca. 1 min. gaar worden.	
9>	Haal de pan van het vuur en voeg de bouillon toe en breng de jus aan de kook.	
10-11>	Breng de jus op smaak met zout en peper en voeg de worst toe. <u>Maak een kuiltje in de stampot, doe hier de jus in en leg de worst erop.</u>	
	<i>Materiaal:</i> grote steelpan, kleine steelpan, stamper, vergiet, houten lepel	