



Zuurkool stampot met appel

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Uitjes
- 500 g Kruimige Aardappelen
- 350 g Zuurkool
- 1 Witte ui
- 1 Appel
- 100 mg Appelsap
- 125 g Spekreepjes
- 15 g Boter
- 75 ml Melk

Instructie

1. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Kook de aardappelen voor 20 minuten gaar. Verwarm ondertussen de melk. Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Voeg de verwarmde melk en boter toe aan de gestampte aardappels. Blijf stampen tot het geheel een smeuijge puree vormt. Breng de aardappelpuree op smaak met zout en peper.
2. Giet de zuurkool af en verwarm deze 15 minuten in de appelsap. Ondertussen doe de spekreepjes in een pan en zet op middelhoog vuur. Voeg na ongeveer 10 minuten de gesneden uien toe.
3. Verwijder het klokhuis uit de appel en snijd deze in blokjes.
4. Schep de zuurkool door de puree. Voeg de ui, spekjes en de appel toe. Vervolgens bereid de jus volgens de aanwijzingen op het zakje
5. Serveer de stampot samen met de jus. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuiltje in het midden van de stampot waar je de jus ingiet. Eet Smakelijk!

Voedingswaarden tonen

40 Min

koolhydraten	94.73 g
Energie	742.25 kcal
vetten	27.83 g
Eiwit	30.86 g

2 Porties