

Rodekool-knolselderij stamppot

Gemaakt voor groepen 6, 7 en 8 basisschool de Peperklip op 22 november 2018

Ingrediënten (4 personen):

- 1 kilo kruimige aardappel (met schil!)
- 600 gram knolselderij
- 2 Elstar appels (of andere friszoete appel) (met schil!)
- 2 eetlepels olijfolie
- 300 gram gesneden rode kool
- 50 ml water
- 150 gram geraspte kaas
- 150 ml halfvolle melk (optioneel)
- Peper, zout, kaneelpoeder, citroensap

Bereiding:

Was de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Doe in een ruime pan en kook in water met eventueel zout in 20 minuten gaar. Schil de knolselderij, snijd in stukken en voeg de laatste 10 min. toe aan de aardappelen.

Was ondertussen de appels en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd het ongeschilde vruchtvlees in kleine blokjes. Verhit olie in een pan en bak de rode kool en appelblokjes gedurende 5 minuten. Draai het vuur laag, voeg het water toe en laat 5 min. op laag vuur stoven.

Verwarm de melk in een steelpan (of in de magnetron).

Giet de aardappel en knolselderij af. En stamp met een stamper fijn. Voeg de geraspte kaas toe. En meng goed door. Voeg de melk toe.

Zet het vuur uit en roer het rodekool-appelmengsel voorzichtig door de puree. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Voeg ook nog wat citroensap en kaneelpoeder toe. Proef goed.

Eet smakelijk!

Tip van de kok: Als je de rode kool ongesneden koopt, doe dan handschoenen aan bij het snijden. Je handen zijn anders nog heel lang rood van kleur

Tip van de kok: heb je knolselderij over, deze is goed in te vriezen en op een ander moment te gebruiken.

