



RODEKOOL STAMPPOT MET KURKUMA EN KANEEL.

Als het niet warm en ook niet koud is, is een licht stampotje altijd lekker. Dit recept is een oerhollands recept met een Marokkaanse twist. En het smaakt naar meer !

Nodig voor 4 personen.

- * 1 1/2 kilo kruimige aardappelen
- * zout (naar smaak)
- * 1 1/2 deciliter water
- * 60 gram boter (1 x 20 gram, 1 x 40 gram)
- * 2 uien, fijn gesnipperd.
- * 600 gram panklare rode kool
- * 1/4 theelepel kaneel poeder
- * 1/4 theelepel kurkuma poeder
- * 50 gram rozijnen, geweld
- * 2 eetlepels sinaasappel marmelade
- * 1 1/2 eetlepel balsamico azijn
- * 1 eetlepel amandel snippers.

Bak 4 (kaas) schnitzels

Bereiden :

- Schil de aardappelen, snij ze in stukken en doe in een pan met wat zout. Breng aan de kook en dan ca 25 minuten laten koken.
- Verhit van de 60 gram EERST een stukje van 20 gram boter in een braadpan, fruit de ui zachtjes.
- Doe dan de rode kool, 1 1/2 dl water, kaneel, kurkuma, rozijnen en de marmelade en amandelsnippers in de pan.
- Kook en roer dit gehele mengsel in ca 25 minuten gaar.
- Giet de aardappelen af, stamp ze fijn, en doe dan de rode kool met kookvocht erdoor. Giet ook de balsamico erbij, en ook de rest van de boter. Tot een smeūge

stampot ontstaat.

- Breng op smaak met wat zout.

Doe de gebakken (kaas)schnitzels erbij.

Met een smakelijke groet van Tienieke