



Zuurkool met grove mosterd

Toen we bij de “Gerardushoeve” in Zuid Limburg hebben gegeten, kregen we daar stampot zuurkool met grove mosterd erdoor, Mmm,.. héérlijk. Die Limburgers weten wél wat lekker is !

Nodig : (4 personen)

- 500 gram zuurkool uit vat of pakje
- 1 dl witte wijn
- 10 jeneverbessen (gekneusd met de bolle kant van een theelepeltje)
- 4 tot 5 grote kruimige aardappelen
- Klein scheutje melk
- Klont boter, als jus over de zuurkool. En voor de aardappel puree
- 1 rookworst (kan ook als Vega rookworst)
- 2 eetlepels grove mosterd
- Vers gemalen peper

Bereiden :

1. Doe de zuurkool mét vocht in een pan. Doe de witte wijn en de gekneusde jeneverbessen erbij en breng aan de kook. Deksel erop en heel zachtjes laten garen tot een half uurtje a 45 minuten.
2. Schil intussen de aardappelen en kook ze met water en wat zout in ca 25 minuten gaar.
3. Giet de aardappelen af doe en er een beetje melk en boter in (niet te veel, want het vocht van de zuurkool komt er nog bij) en stamp dit fijn. Bedenk wel dat melk en zuurkool niet zo goed samen gaan, het schift. Gebruik een scheutje melk, niet méér.
4. Doe de rookworst in heet water, volg de aanwijzingen op de verpakking.
5. Meng nu de aardappelen en zuurkool met zoveel mogelijk van het vocht tot een smeuge massa.
6. Roer nu de grove mosterd er ook door. Goed roeren.

Smelt een klont boter, of gebruik jus.

Serveer dit bij de zuurkool

Eet smakelijk, met een hartelijke groet van Tienieke ☺