

Jukebox Diner

Recept van week 6

Ingezonden door: **Hollandse Oma**

Rodekoolstamppot

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo aardappelen, 2 dl warme melk, 750 g rode kool, 1 ui, boter, olie, mespunt kaneel, 1 kruidnagel, nootmuskaat, z/p, 4 saucijsjes, 2 appels

Hulpmiddelen

Stamper

Voorbereiding

Aardappelen schillen in blokjes, rode kool in schijfjes, ui snipperen, apple in blokjes

Bereidingswijze

Smelt de helft van de boter, voeg de olie toe en roerbak de kool en de ui 10 minuten. Voeg wijnazijn, peper, zout, kruidnagel en kaneelpoeder toe en stoof de kool en de appels zachtjes 5 minuten. Schep af en toe om. Prik de saucijsjes hier en daar in met een vork en bak ze in de rest van de boter rondom bruin. Bestrooi ze met peper en zout, voeg een scheutje water bij het bakvet en laat ze 10 minuten op een lage stand garen. Kook de aardappelen gaar en stamp ze met warme melk tot aardappelpuree. Voeg nootmuskaat, z/p toe. Schep het koolmengsel door de aardappelpuree en serveer de saucijsjes bij de stamppot.



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl