

# Boerenkoolstamppot



## Hoofdgerecht

Combi

**4 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** Bereiding 40 minuten

**Seizoen:** December t/m februari



## Ingrediënten

- 2 kilo kruimige aardappels (Eigenheimers) geschild
- 500 gram gesneden boerenkool (in de keukenmachine verder tot gruis gedraaid)
- circa 2,5 dl melk
- 4 eetlepels boter of eendenvet
- 2 teentjes knoflook gehakt
- 125 gram gerookt buikspek (ontbijtspek) in blokjes
- 1 verse grote rookworst of twee kleine
- eventueel eigengemaakte jus
- zout & peper

## Bereidingswijze

1. Doe de aardappelen in een grote pan, zet ze net aan onder water en verdeel er de boerenkool over. Voeg zout toe. Leg de rookworst op de boerenkool. Breng aan de kook en laat circa 20 minuten garen, tot je makkelijk door de aardappels heen kunt prikken.
2. Bak het ontbijtspek in het ganzenvet knapperig. Doe dan de knoflook erbij en draai meteen het vuur uit (hij bakt in de restwarmte precies voldoende). Breng de melk bijna aan de kook.
3. Giet de piepers en kool af en stamp door elkaar met de warme melk. Meng er de spekjes, knoflook met het vet doorheen en breng op smaak met flink vers gemalen zwarte peper en misschien nog zout.
4. Eet met de rookworst en geef er mosterd, azijn, piccalilly en augurken bij.

## Tenslotte

Ons nationale gerecht! De boerenkool is het lekkerst als er een nacht vorst overheen is gegaan, doordat die dan suikers aanmaakt. De kool wordt dan ook vaak na de eerste nachtvorst geogst. Stampot boerenkool wordt in Groningen mous genoemd, in Twente en de Achterhoek moos. Boerenkoolstampot is de favoriete stampot onder Nederlanders. Dat blijkt uit een onderzoek dat Unox bekend heeft gemaakt. Stampot is niet van alle tijden. De hutspot van Leidens ontzet was niet gestampt, nog afgezien van het feit dat hij geen aardappels bevatte. En daar draait het nou net om. Aardappels. Die komen oorspronkelijk uit Zuid-Amerika, en het was pas in de pruikentijd dat we overstapten op aardappelen als basisvoedsel. En daarmee op stampot. Waarom we er überhaupt mee begonnen zijn? Geen idee. Andere landen stampen niet. Stampen met aardappels is dus echt een gouden vondst, want de smeuijge pieper – en natuurlijk iets vets, jus, saus – verhult dat stugge. Wel een stamper gebruiken en geen staafmixer, want dan veranderd je stampot in behangselplak doordat de cellen kapot gaan en de zetmeel vrijkomt. Voor wie geen namaakjus wil gebruiken, heb ik een andere oplossing: eendenvet. Dat smaakt fantastisch. Sommige mensen willen stevige boerenkoolvlokjes in de stampot, andere zachte. Heel fijn gesneden kool gaart sneller dan grove. Hoeveel kool moet er bij hoeveel aardappels? Het gemiddelde is de helft kool, in gewicht. Maar ik gebruik meer aardappelen omdat ik niet zo dun kan schillen. Wie groener wil, neemt iets meer. Er is nattigheid nodig om de stampot smeuijg te krijgen na het stampen. Kookvocht maakt het doorgaans nogal schraal, hete melk is lekkerder. Sommige mensen doen er nog een drup azijn door, of wat mosterd. Ik zet die er liever naast. Wil je een pittige variant fruit dan twee gesneden pepertjes zonder pitjes mee met de spekjes. Vegetariërs gebruiken boter ipv eendenvet en natuurlijk geen spekjes. Zij kunnen na het stampen een pakje roomkaas (80 gram) erdoor roeren, smaakt lekker en maakt de boel smeuijg. Suzanne den Hollander stond samen met mij in Allerhande nr. 11, november 2009 in de rubriek "Jouw recept, mijn recept". Zij geeft een oosters tintje aan het geheel. Zij verkruijmt 1 runderbouillontablet boven de aardappelen ipv zout en maakt een jus van een zakje Jus Naturel (29 gram) bereidt volgens de gebruiksaanwijzing. Hier voegt zij dan 1 el ketjap manis aan toe. Na het stampen giet ze nog 1 el gembersiroop door de stampot.