Champ: stamppot uit Noord-Ierland met lente-ui

SONJA VAN DE RHOER

Ingrediënten voor 2 personen: 750 gram kruimige aardappelen, zout, peper, 8-12 lente-uitjes, ca. 1 dl warme melk of slagroom, 50 gram boter

Een voorjaarsstamppot die nog echt in de categorie Comfort Food past. Dit Ierse recept is eenvoudig en goedkoop om te maken, het verwarmt en heeft een grote verzadigingswaarde. Champ is eeuwenlang twee-, driemaal per week het hoofdgerecht van arme Ierse families geweest. Ieren zijn namelijk lange tijd voor hun voedselvoorziening voor een groot deel afhankelijk geweest van de aardappeloogst.

Bekend is het verhaal van de Ierse hongersnood, die het land trof van 1845-1850 als gevolg van het mislukken van de aardappeloogst door een schimmelziekte. Meer dan een miljoen Ieren stierven aan ondervoeding.

Aardappelen groeien nu weer ruim voldoende in dit groene vruchtbare land en hiermee is champ helemaal terug op het menu: maak de stamppot compleet in combinatie met (gebakken of blokjes) kaas en/of noten voor een volwaardig hoofdgerecht. Drink er een glas(Iers) bier bij van één van de vele kleine ambachtelijke brouwerijen. Of kies eens voor een glas cider, de bekende bruisende appelwijn.

2016 is in Noord-Ierland het jaar van Food & Drink. Dit hele jaar staat in het teken van de beste lokale producenten en de mooiste ingrediënten en producten van het land. Zo heeft elke maand van het jaar een bepaald thema. Mei is de maand van producten van het land, aardappelen, groente en graan. Juni van de zuivel. Ambachtelijke kazen, yoghurt en room. September brood en gebak. Voor elk wat wils.

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Kook de aardappelen gaar in weinig water met iets zout. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn.

Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze (ook het groen) in stukjes van 2-3 cm lengte. Breng de melk of room zachtjes aan de kook en kook de lente-ui hier 2-3 minuten in, zodat de smaak iets zachter wordt.

Roer het lente-uimengsel door de gestampte aardappelen en maak er met de boter een luchtige puree van. Breng de puree op smaak met zout en peper.

Maak van een restje champ de volgende dag kroketjes. Vorm van de koude stamppot kroketjes, paneer ze door ze door de bloem te wentelen. Schud overtollige bloem af en bak ze in de boter goudbruin.