

Witlof-appelstampot met blauwgeaderde kaas

[vegetarisch]

Ingredienten (2 personen)

- 750 gram kruimige aardappelen
- 1 kruidenbouillontablet
- 1 grote ui
- 500 gram witlof
- 1 grote appel met rode schil
- 2 eetlepels blauwe rozijnen
- 1 eetlepel olie
- 2-3 theelepels kerrievoeder
- ca. ½ dl warme melk
- 150 gram blauwgeaderde kaas (gorgonzola, fourme d'ambert, roquefort)
- zout, peper, bieslook

- > Schil en was de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook de aardappelen in weinig water met het bouillontablet gaar.
- > Pel de ui en snijd deze klein. Maak het witlof schoon en snijd de struikjes in ringetjes. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd deze in reepjes.
- > Verhit de olie en fruit hierin de ui met het kerrievoeder goudgeel. Voeg het witlof (houd 2 eetlepels witlofkringetjes achter voor garnering) en de appelreepjes toe (houd wat reepjes met rode schil achter). Bak dit samen 5 minuten.
- > Giet de aardappelen af, stamp ze fijn en voeg de warme melk toe. Roer goed en schep het ui-witlof-appelmengsel met de rozijnen door de luchtige aardappelpuree.
- > Snijd de kaas in blokjes en schep deze door de stampot. Breng op smaak met zout, peper en fijngeknipt bieslook. Garneer met de achtergehouden witlofkringetjes, de appelreepjes en wat bieslook.

Vleesvariatie: voeg in blokjes gesneden gekookte ham toe.

Groentevariaties: vervang het witlof door Chinese kool, witte kool, groene kool of bleekselderij.



Wijntip: De blauwgeaderde kaas vraagt om een stevige, rijpe wijn met afgeronde tannines. Denk daarom eens aan de Bellingham Fusion Shiraz with a splash of Viognier. Liever wit? Kies dan de Fusion Chardonnay with a splash of Viognier van Bellingham.