

Ingrediënten (2 personen)

- 500 gram kruimige aardappelen
- 1 prei
- 25 gram boter
- 400 gram geschaafde witte kool
- 2 theelepels kerriepoeder
- 1 eetlepel groentebouillonpoeder
- 150 gram jong belegen kaas in blokjes

- > Schil en was de aardappelen. Snijd ze in 2 of 4 stukken. Maak de prei schoon en snijd deze in ringen. Bak in de hete boter de prei een minuut aan. Voeg de aardappelen, de kool en het kerriepoeder toe en bak deze al roerende op een hoog vuur aan.
- > Voeg het bouillonpoeder toe en circa 2 dl water. Breng alles, afgedekt, aan de kook en kook het gerecht in circa 20 minuten gaar.
- > Stamp de aardappelen, kool en prei grof door elkaar. Voeg de blokjes kaas toe en warm deze even mee.

Vleesvariatie: serveer de stampot met een (runder)rookworst.

Wijntip: Bellingham Fusion Sauvignon Blanc with a dash of Semillon doet het goed bij de kaas, kerrie, kool en prei.

Met rookworst is de Bellingham Fusion Pinotage with a dash of Petit Verdot een aanrader. Tegenwoordig wordt de Pinotage bij Bellingham gemaakt met meer dan een vleugje Petit Verdot. De Petit Verdot complementeert niet alleen de Pinotage, maar maakt deze tot een afgeronde en rijke wijn. Ook hier geldt weer: geen meesterstuk is af zonder de finishing touch.

Witte kool- preistamppot

[vegetarisch]

