



Zuurkool- stamppot met zuidvruchten en gehakt

Ingrediënten (2 personen)

- 750 gram kruimige aardappelen
- 75 gram gedroogde abrikozen
- 25 gram rozijnen (sultana's)
- 1 grote ui
- 1 eetlepel shoarmakruiden
- 200 gram gehakt (of ook heel lekker met shoarmavlees)
- 1 eetlepel olie
- 250 gram zuurkool
- 1 grote appel (jonagold, elstar)

> Snijd de abrikozen in stukjes en week ze een nacht met de rozijnen in 1 dl water, afgedekt in een kom. Of zet ze met het water in de magnetron (2-3 minuten ca. 800 watt) en laat ze in het kookvocht afkoelen.

- > Schil en was de aardappelen. Snijd ze in 2 of 4 stukken. Pel de ui en hak deze fijn.
- > Bestrooi het gehakt of het shoarmavlees met de kruiden.
- > Verhit de olie in een ruime braadpan en bak het vlees met de kruiden om en om bruin. Voeg de ui en de zuurkool toe en bak deze mee. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd deze in stukjes. Voeg de aardappelen, appelstukjes, geweekte abrikozen en circa 2 dl water toe aan de pan en kook alles gaar in circa 20 minuten.
- > Stamp alles tot een grove stamppot.

Vegetarische variatie: neem i.p.v. shoarmavlees, oosterse quornstukjes.

Wijntip:

Denk eens aan de Fusion Chardonnay with a splash of Viognier van Bellingham.

Niël Groenewald, de wijnmaker van Bellingham kwam uit Frankrijk terug naar Zuid-Afrika met een vraag die hem niet losliet. Als de combinatie voor Shiraz met Viognier zo goed werkt, zou dit dan ook gelden voor andere combinaties van druivenrassen? Een vleugje van het één bij een ander? Het experimenteren kon beginnen. Deze Chardonnay is één van zijn experimenten. De tropische tonen van ananas en tangerine, perzik en citroen, met het romige van de Chardonnay combineren uitstekend bij deze pittig-zoete zuurkool.

