



Chinese koolstampot met kaas



Ingrediënten

- 250 gram Gouda naturel, in miniblokjes gesneden
- 1000 gram aardappelen, geschild
- 100 ml melk
- versgemalen peper en zout
- nootmuskaat
- 500 gram Chinese kool, in reepjes gesneden
- 150 gram gerookte spekblokjes
- 2 eetlepels zonnebloemolie of 25 gram boter
- 1 theelepel kerriepoeder
- 2 sinaasappels, gepeld en in partjes verdeeld
- 2 eetlepels geschaafde amandelen

Bereidingswijze

Kook de aardappelen met een beetje zout in 20 minuten gaar. Maak er daarna met melk, peper, zout en nootmuskaat een luchtige puree van. Roerbak intussen de Chinese koolreepjes en spekblokjes 5 minuten in de hete olie of boter. Voeg kerriepoeder toe. Halveer de sinaasappelpartjes. Schep de kool, spekblokjes, de sinaasappelpartjes en de kaasblokjes door de aardappelpuree. Rooster de amandelen in een hete droge koekenpan goudbruin en strooi ze vóór het serveren over het gerecht.

TIPS Gouda naturel kan worden vervangen door Gouda kruiden-knoflookkaas of Jonge schapenkaas. Neem in plaats van Chinese kool eens paksoi.