

# *Stamppot Zuurkool met spek en rookworst*

## *in de snelkookpan*

### Ingrediënten voor 4 pers

300 gr. mager rookspek  
1 rookworst  
3 dl. water  
600-700 gr. zuurkool  
2 kg geschilde aardappelen  
zout  
(± 2 dl. Melk)

### Bereiding

- Snijd het spek in dobbelsteentjes,
  - Schil de aardappelen en snijd ze in kleinere stukken,
  - Indien gewenst; snijd de zuurkool in wat kleinere slierten,
  - Vul de snelkookpan met de zuurkool, daarbovenop de dobbelsteentjes rookspek en de aardappelen,
  - (is de pan voor de totale hoeveelheid te klein, kook de aardappelen dan in het zuurkoolvocht in een aparte sessie),
  - Laat op hoog vuur de pan op druk komen en op een laag vuur nog 5 min. doorkoken,
  - De pan van druk laten komen en de vloeistof afschenken maar wel bewaren,
  - Stamp (of schep) alles goed door elkaar,
  - Als het te droog is, voeg er wat kookwater aan toe of desgewenst de melk,
  - Laat het geheel afkoelen en verdeel het daarna in porties
- Bij het opdienen van de zuurkool stamppot, verwarm dan de rookworst en snijd die in plakjes

Bewaarconditie: Zip-Lockzakjes

