

Zuurkoolchorizostamppot

Ingrediënten

- 1,5 kilo kruimige aardappels
- 500 gram zuurkool
- 100 milliliter melk
- 25 gram boter
- 125 gram zachte geitenkaas
- 125 gram chorizo, in kleine stukjes
- 50 gram groene olijven zonder pit, grof gehakt

Werkwijze

1. Aardappels schillen, in blokjes snijden en wassen en in ruim water in 20 minuten gaarkoken.
2. Zuurkool verwarmen en laten uitlekken.
3. In een pan melk en boter op laag vuur verwarmen. Aardappels met melkmengsel tot puree stampen. Zuurkool erdoor mengen.
4. Geitenkaas boven stamppot verkruimelen, chorizo en olijven erdoor scheppen. Stamppot op smaak brengen met peper.