

Hoofdgerecht: Stampot witlof met halfriblap

Boodschappen brief (voor 8 personen);

- ✓ 1600 gram aardappelen
- ✓ 1200 gram witlof
- ✓ 100 gram uien
- ✓ 800 gram riblappen
- ✓ 5 ml citroensap
- ✓ 400 gram hamblokjes
- ✓ 10 gram vleeskruiden
- ✓ 80 gram boter
- ✓ 100 ml melk
- ✓ 200 gram geraspte kaas
- ✓ 20 gram vleesjus
- ✓ 2 gram nootmuskaat
- ✓ 30 ml olijfolie
- ✓ Peper
- ✓ Zout



Bereiding

- Meng wat vleeskruiden met de riblappen.
- Smelt boter in een koeken pan en braad de riblap bruin.
- Giet water op de riblappen en stoof deze gaar. Begin hier op tijd mee want het garen duurt zeker 2 uur.
- Zet de aardappelen op in koud water en wat zout en kook deze gaar. Dit duurt ongeveer 20 minuten.
- Snipper de ui.
- Zet een wok op het vuur met wat olie.
- Fruit de ui kort en voeg vervolgens de witlof toe.
- Bak deze een minuut of 3-4 mee en voeg dan de ham blokjes toe.
- Breng dit mengsel op smaak met nootmuskaat, peper, zout en wat citroensap.
- Giet de aardappelen af en laat deze kort droog stomen.
- Stamp er vervolgens puree van en meng de boter en melk er doorheen.
- Breng de puree op smaak en meng de kaas er doorheen.
- Schep vervolgens met een schuimschaan de witlof bij de puree. Er kan behoorlijk wat vocht achterblijven van de witlof.
- Gebruik wat braadvocht om juspoeder aan te maken in een steelpannetje.
- Schep de witlofstamppot op een bord met wat jus en leg hier een riblapje bij.

Eet smakelijk!