



STAMPPOT

eindeloos variëren

40 receptkaarten

Het beperkte beeld van stamppot als eenvoudige winterkost is allang achterhaald. Ga aan de slag met deze overheerlijke en gevarieerde recepten en laat je verrassen. Wat ga jij vandaag stampen?

INHOUD

ulees

- Boerenkool met pancetta en gorgonzola
- Andijvie met ontbijtspek
- Pastinaak met eend en stoofpeertjes
- Pastinaak met venkelworst en vijgen
- Wortel Marokkaanse stijl
- Paprika met mais
- Pompoen met pancetta en champignons
- Rode kool met chorizo en amandelen
- Rucola met parmaham en Parmezaanse kaas
- Rode biet met snijbiet en parmaham
- Black eyed beans met chorizo
- Hutspot met stoofvlees
- Donder & bliksem
- Zuurkool met eendenborst
- Spinazie met abrikozen en rundvlees
- Rode ui met spekjes

vis

Rucola met lente-ui en gerookte makreel
Spinazie met garnalen en groene asperges
Waterkers met gerookte zalm
Knolselderij met gegrilde zalm
Postelein met vis en een gepocheerd ei
Rucola met tomaatjes en garnalen
Paksoi met avocado en surimi

vege

Black eyed beans met champignons
Doperwtjes met geitenkaas en amandelen
Zoete aardappel met olijven
Koolraap met koffie en nootmuskaat
Rucola met perzik en feta
Pompoen met falafel
Koolrabi met spruitjes, walnoten en kaas
Witlof met appel en Leidse kaas
Basilicum met paddenstoelen
Rode kool met rozijnen en gekaramelliseerde ui
Cavolo nero met camembert
Peterseliewortel met druiven





zoet

Pruimencrumble
Abrikozencompote met brood
Rabarber met aardbeien en room
Bramen & bessen met hangop

Receptuur & fotografie Floor van Dinteren - Floorabella
aanvullende beelden shutterstock.com Vormgeving Studio ImageBooks

© 2021 ImageBooks, Veghel, www.imagebooks.nl

Alle rechten voorbehouden.



stampot

BOERENKOOL

met pancetta
en gorgonzola



Dit heb je
nodig voor
4 personen

*In plaats
van pancetta
kun je ook
ontbijtspek
gebruiken.*

1 kg aardappels 300 g gorgonzola 12 plakken pancetta 500 g gesneden boerenkool	1 l kippenbouillon 50 g roomboter 50 ml slagroom 1 tl tijm peper en zeezout
--	---

voorbereiden

Schil de aardappels en snijd ze in parten. Verkruiemel de gorgonzola en verdeel die over twee bakjes.

de pancetta

Bak de pancetta in een koekenpan in 5 minuten krokant. Rol de plakken op en leg ze even apart.

de stampot

Kook de aardappels gaar in de kippenbouillon. Kook in een andere pan tegelijkertijd de boerenkool gaar. Giet de aardappels af. Voeg de boter, de helft van de gorgonzola en de slagroom toe. Stamp het geheel met de pureestamper fijn. Giet de boerenkool af. Schep de boerenkool, de tijm, peper en zout door de puree.

serveren

Schep de stampot in een kom. Leg de rolletjes pancetta erop. Strooi de rest van de gorgonzola over de stampot.

stampot

ANDIJVIE

met ontbijtspek





Dit heb je
nodig voor
4 personen

750 g aardappels 1 ui 100 g komijnekaas 600 g andijvie	zeezout 8 plakjes ontbijtspek 150 ml melk 50 g roomboter
---	---

- voorbereiden** Schil de aardappels en snijd ze in parten. Snipper de ui en snijd de kaas in kleine blokjes. Snijd de andijvie fijn.
- bereiden** Kook de aardappels gaar in water met een beetje zout. Bak ondertussen het ontbijtspek uit in een droge koekenpan en laat het uitlekken op keukenpapier. Bak de ui in hetzelfde bakvet op laag vuur tot hij zacht is. Blus af met water en roer tot een mooie jus. Giet de aardappels af en stamp ze tot puree. Verwarm de melk met de roomboter en roer dit door de puree. Schep er de andijvie en komijnekaas direct door zodat de andijvie een beetje slinkt en de kaas iets smelt.
- serveren** Maak met een ring een torentje van de andijviestamp. Leg daarop twee plakjes ontbijtspek. Schep met behulp van de ring er nog een torentje bovenop. Schep er de jus omheen.



stamppot

PASTINAAK

met eend en
stoofpeertjes



Dit heb je
nodig voor
4 personen

** Je hebt
zowel het
eendenvet als
500 à 600
gram vlees
nodig.*

1 kg aardappels 4 pastinaken 8 stoofpeertjes 2 uien 2 teentjes knoflook 100 g vijgen	100 g dadels 100 g amandelen 1 blik confit de canard* 1 l zoete witte wijn 100 g suiker 2 kaneelstokjes	500 ml rode wijn 1 tl gedroogde tijm peper en zeezout roomboter 200 ml slagroom ½ tl nootmuskaat
---	--	---

voorbereiden

Schil de aardappels en pastinaken. Snijd ze in parten. Schil de stoofpeertjes. Snipper de uien en de knoflook. Snijd de vijgen en dadels klein. Hak de amandelen grof. Pluk met twee vorken het vlees van de eendenbouten.

bereiden

Kook de aardappels en de pastinaak gaar in water. Zet de peertjes rechtop in een andere pan en kook ze 25 minuten in de witte wijn, samen met de suiker en de kaneelstokjes. Fruit de ui en de knoflook in een lepel eendenvet. Voeg het vlees, de rode wijn en de tijm toe en laat alles 25 minuten pruttelen. Voeg de dadels en vijgen de laatste 5 minuten toe. Breng op smaak met peper en zout. Giet de aardappels en de pastinaak af en stamp tot puree. Voeg de boter, de slagroom, de nootmuskaat en peper en zeezout toe.

serveren

Verdeel de stampot over de borden. Schep de eend en een stoofpeertje erop en strooi de amandelen erover.

stamppot

PASTINAAK

met venkelworst
en vijgen





Dit heb je
nodig voor
4 personen

1 kg aardappels 1 grote knolselderij 1 pastinaak 2 rode uien milde olijfolie	500 ml rode wijn 2 el appelstroop peper en zeezout 4 venkelworstjes 100 g roomboter	1 bosje verse salie 200 ml slagroom ½ tl nootmuskaat 4 verse vijgen
--	---	--

voorbereiden

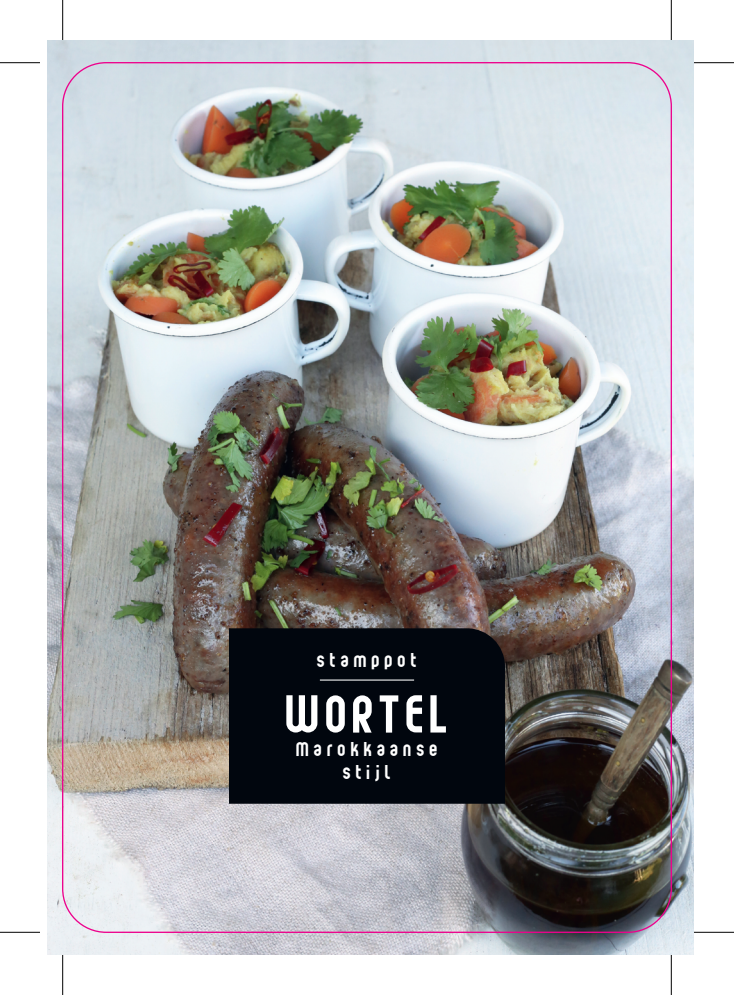
Schil de aardappels, de knolselderij en de pastinaak. Snijd ze in parten. Snijd de rode uien in ringen.

bereiden

Kook de aardappels, de knolselderij en de pastinaak gaar in water. Bak de uien in wat olijfolie. Voeg de rode wijn, de appelstroop, peper en zeezout toe. Laat het geheel op een laag vuurtje 15 minuten sudderen. Bak de worstjes in ongeveer 15 minuten goudbruin in de roomboter. Bak de salieblaadjes in de olijfolie in 1 minuut knapperig. Giet de aardappels met de groenten af. Voeg de slagroom en de rest van de roomboter toe. Stamp tot puree. Voeg peper, zeezout en de nootmuskaat toe.

serveren

Verdeel de stampot over de borden. Schep de uien-compote en een venkelworstje erop. Garneer met de salieblaadjes. Snijd de vijgen kruislings vanboven in. Knijp een beetje in de onderkant, zodat de vijgen mooi openstaan en leg ze op de borden.



stamppot

WORTEL
marokkaanse
stijl



Dit heb je
nodig voor
4 personen

*Bewaar de
korianderolie
in een
afgesloten
fles.*

1 kg aardappels 2 à 3 winterwortels 2 teentjes knoflook ½ chilipeper 1 bosje koriander	100 ml extra verginе oliјfolie 4 lamsworstjes milde oliјfolie 1 tl komijnzaad	1 tl kerrie 100 g crème fraîche peper en zeezout
--	---	--

voorbereiden

Schil de aardappels en snijd ze in parten. Snijd de winterwortels fijn. Pers de knoflook. Snijd de chilipeper in ringetjes. Hak de helft van het bosje koriander fijn. Maal de overige koriander samen met de extra verginе oliјfolie fijn in de blender tot korianderolie.

bereiden

Kook de aardappels en de wortel gaar in water. Bak de lamsworstjes 10 minuten in een scheut milde oliјfolie. Giet de aardappels en de wortel af. Stamp ze met een pureestamper fijn. Voeg het komijnzaad, de kerrie, de fijngehakte koriander, de knoflook, de crème fraîche en een snuf peper en zout toe.

serveren

Verdeel de stampot over 4 borden, grote bekers of kommen. Leg de worstjes erbij. Garneer met blaadjes verse koriander en ringetjes chilipeper. Serveer de korianderolie apart.