Vegetarische boerenkoolstamppot met spekjes

Een hartige vegetarische stamppot met boerenkool, romige aardappelpuree en knapperige plantaardige spekjes met ui. Lekker op een koude dag en klaar binnen een half uur.

Porties: 4
Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd: 20 minuten

Ingrediënten

- 2 zakken (elk 600 gram, totaal 1,2 kilo) AH Aardappelen voor de stamppot
- 2 pakken (elk 300 gram) AH Boerenkool
- 1 pak (175 gram) AH Terra Plantaardige spekjes
- 1 pak (ca. 220 gram) Old Amsterdam Belegen 48+ plakken
- 1 rode ui
- 100 milliliter melk
- 30 gram roomboter
- 1 eetlepel olie
- 1 theelepel zout
- snufje zwarte peper

Bereiding

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken van ongeveer 4 centimeter. Snijd de ui fijn. Verwijder de harde stelen van de boerenkool en snijd de blaadjes grof. Rasp de kaas grof. Zet alles klaar; dit duurt ongeveer 10 minuten.
2. Zet een grote pan met ruim water op hoog vuur, voeg het zout toe en breng aan de kook. Leg de aardappelstukken erin en kook ze 15 minuten op middelhoog vuur tot een vork er zonder weerstand in gaat.
3. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de ui 3 minuten tot hij glazig is, voeg de plantaardige spekjes toe en bak 4 tot 5 minuten tot ze knapperig en goudbruin zijn. Zet de pan opzij.
4. Zet na ongeveer 8 minuten een tweede pan met 2 centimeter water op hoog vuur aan de kook. Voeg de boerenkool toe en stoof 4 tot 5 minuten tot ze zacht maar nog helder groen is. Giet af in een vergiet en druk het overtollige vocht goed uit.
5. Giet de aardappelen af wanneer ze gaar zijn en laat ze 1 minuut uitdampen in het vergiet.
6. Verwarm de melk met de roomboter in een kleine pan op laag vuur tot de boter gesmolten is. Laat de melk niet koken.
7. Stamp de aardappelen fijn met de aardappelstamper. Voeg de warme melk met boter beetje bij beetje toe en roer tot een gladde, luchtige puree. Roer de boerenkool en de geraspte kaas door de puree en breng op smaak met zout en peper.
8. Schep de stamppot op vier diepe borden. Verdeel de knapperige spekjes met de ui erover en serveer direct, terwijl de stamppot nog warm is.

Tips

- Bewaar restjes stamppot maximaal 2 dagen afgedekt in de koelkast. Verwarm ze op laag vuur in een pan met een scheutje melk en roer tot de puree weer glad is.
- Gebruik minder kaas voor een lichtere stamppot, of vervang de boerenkool door AH Hutspot voor een zoetere variant.

- Maak er een vegetarische kaas-spekjesstamppot van door de plantaardige spekjes iets langer te bakken tot ze extra krokant zijn.

Boodschappen

- AH Aardappelen voor de stamppot (bonus)
- AH Boerenkool (bonus)
- AH Terra Plantaardige spekjes (bonus)
- Old Amsterdam Belegen 48+ plakken (bonus)
- rode ui
- melk
- roomboter
- olie
- zout
- zwarte peper