

Stampot van rodekool

1 kilo rodekool
1 ½ kilo aardappelen
2 moesappels
4 kruidnagels
snufje kaneel
scheut appelazijn
zout en peper
klontje boter



Snijd de rodekool in dunne reepjes. Schil de moesappels en maak ze klein. Doe alles, behalve de aardappels, in een pan. Schenk er een flinke scheut water bij en smoor zachtjes in 50 min gaar. Voeg nog wat water toe als het gerecht te droog wordt. Schil intussen de aardappels en kook die gaar, stamp ze met een pureestamper. Doe de gare rodekool bij de aardappelpuree, stamp en roer even goed door. Heerlijk met hachee.