Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Chinese koolstamppot met kaas

Ingrediënten

- 250 gram Gouda naturel, in miniblokjes gesneden
- 1000 gram aardappelen, geschild
- 100 ml melk
- versgemalen peper en zout
- nootmuskaat
- 500 gram Chinese kool, in reepjes gesneden
- 150 gram gerookte spekblokjes
- 2 eetlepels zonnebloemolie of 25 gram boter
- 1 theelepel kerriepoeder
- 2 sinaasappels, gepeld en in partjes verdeeld
- 2 eetlepels geschaafde amandelen

Op zoek naar een maaltijd boordevol smaak? Probeer dan onze Chinese koolstamppot met sinaasappel en kaas. Dit gerecht is niet alleen verrukkelijk, maar ook eenvoudig te bereiden. Maak de chinese koolstamppot af met geroosterde amandelen voor wat extra knapperigheid. Dit is comfort food op zijn best!

Bereidingswijze

1: Kook de aardappelen met een beetje zout in 20 minuten gaar.
2: Maak er daarna met melk, peper, zout en nootmuskaat een luchtige puree van.
3: Roerbak intussen de Chinese koolreepjes en spekblokjes 5 minuten in de hete olie of boter. Voeg kerriepoeder toe.
4: Halveer de sinaasappelpartjes.
5: Schep de kool, spekblokjes, de sinaasappelpartjes en de kaasblokjes door de aardappelpuree.
6: Rooster de amandelen in een hete droge koekenpan goudbruin en strooi ze vóór het serveren over het gerecht.

Klaar om Chinese koolstamppot met kaas te maken?

Je kunt spelen met smaken door te variëren met Gouda peperkaas, kruiden-knoflookkaas of zelfs Jonge schapenkaas. En als je eens wat anders wilt proberen, vervang dan Chinese kool door paksoi. Bestel de benodigde kazen en ingrediënten in onze webshop en bereid een heerlijke Chinese koolstamppot!