

procent van de omzet uitmaken. “Nu het kouder wordt, lopen de stampotten goed, maar Chili Con Carne bijvoorbeeld, verkoopt het hele jaar prima.” De stampotten moeten goed gepresenteerd worden, adviseert de slager. “Je kunt een bak van de fabriek laten komen en die omkeren in een bak in je vitrine, of, zoals wij, de stampotten in mooie schalen leggen met plakjes rookworst of spekjes er op. Het ruikt al lekker als je bij ons binnen komt, daar krijg je trek van.” Taam is twaalf jaar geleden met het maken van stampotten begonnen en ziet het nog steeds als een groeiende markt. “Je kunt je er mee onderscheiden, je biedt een stukje gemak en gezondheid. Iemand die een partner heeft die zuurkool niet lekker vindt, maar zelf wel, koopt een portie voor één persoon en dan nog een ander lekker stampotje er bij.”



## BEREIDINGSTIPS

Als basis voor stampot is natuurlijk een kruimige aardappelpuree nodig. Een goede puree heeft geen klontjes, plakt niet, is mooi zacht en heeft een kruimige structuur. Het begint met de juiste keuze van een lekker, bloemige aardappel, zoals de Irene, Bintje en Eigenheimer. De aardappel mag niet uitgelopen zijn of een groene glans hebben en zeker niet ingedroogd zijn.

Dan is het de kunst van het koken, niet te hard en niet te zacht, niet te lang of te kort. Als de aardappel te kort wordt gekookt, houdt hij harde glazige puntjes over en heeft hij niet de optimale smaak. Bij het te lang koken gaat veel smaak verloren en wordt de puree waterig. Laat ze in ieder geval even drogen, te veel water geeft geen mooie puree. Dan zijn er natuurlijk de smaakmakers voor de puree, warme volle melk, roomboter of reuzel en natuurlijk een beetje zout en wat nootmuskaat of Culitel. Zorg ervoor dat er niet te hard in de puree wordt geroerd, anders krijg je een zetmeelbol en smaakt de puree als behangerslijm.

Deze luchtige, kruimige puree kan als basis dienen voor iedere gewenste stampot. Om de smaak, de kleur en de vitaminen en mineralen van de groenten niet te veel te verliezen, moeten deze niet te lang gekookt / verhit worden.

### Rauwe andijviestampot:

Het geheim is de verhouding 1 op 1,5 deel gewassen en gesneden andijvie. Mengen de andijvie met basispuree en zorg ervoor dat deze niet te nat is (gebruik circa

50 ml melk). Heerlijk met uitgebakken spekjes en grove rookworst.

### Boerenkool:

Verhouding 1 op 2 kg boerenkool. De boerenkool moet grof gesneden, gewassen en goed gedroogd zijn. Bak het ontbijtspek uit en voeg de boerenkool toe. Verhit deze kort. Afblussen met een 150 ml bouillon. Verdamp alle bouillon en roer er de basis aardappel door heen. Serveer het gerecht met worst en klapstuk.

### Hutspot:

Verhouding 1 op 1,5 wortel en 300 gram ui en 500 gram klapstuk. Zet de wortelen en de uien aan in een beetje boter en blus deze af met 250 ml bouillon. Breng het geheel samen met het klapstuk aan de kook. Stoven tot het klapstuk gaar is. Neem vervolgens het klapstuk uit de pan en meng de groenten met een iets drogere aardappelpuree. Serveren met gesneden klapstuk en verse worst.

### Zuurkool:

Verhouding 1 op 2 kg zuurkool. Knijp de zuurkool deels uit, zet een uitje aan en voeg de zuurkool toe. Kook zuurkoolspek en gebruik circa 250 gram van het kookvocht om de zuurkool kort gaar te stoven. Meng de basispuree door het gerecht en serveer het met gesneden klapstuk en rookworst.

Alle stampotten kunnen bijvoorbeeld op smaak worden gebracht met Culitel. Dit product is zeer rijk van smaak en bevat 50 procent minder zout.

TEKST: MARC VELTMAN

