

## Recept

---

### Stamppot zuurkool met ananas en spekreepjes

#### Benodigheden

- ✓ 1,5 kilo aardappelen voor stamppot
- ✓ 500 gram zuurkool
- ✓ 150 gram ananasblokjes
- ✓ 2 el olie
- ✓ 400 g runderreepjes
- ✓ 2 el sojasaus
- ✓ 2 bosuitjes, in ringetjes
- ✓ peper



#### Bereiding

Doe de aardappelen en een laagje water in een ruime pan. Kook de aardappelen ± 20 min. gaar. Giet de aardappelen af. Kook de zuurkool in ± 15 min gaar. Stamp de aardappelen met de zuurkool door elkaar en voeg zoveel van het kookvocht toe zodat een smeuijge stamppot ontstaat. Schep de ananas erdoor. Verhit de olie in een wok en roerbak het vlees op een hoog vuur bruin. Voeg de sojasaus, de bosui en peper naar smaak toe en serveer met de zuurkool.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 46

**EET SMAKELIJK!**

