



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



## INGREDIËNTEN

1 kg kruimige aardappels  
500 gr zuurkool  
150 ml volle melk  
50 gr roomboter  
4 lams merguez worstjes  
2 takjes tijm  
2 appels  
50 gr gedroogde cranberries  
2 sjalotten  
Scheutje olijfolie  
Zout/peper

## ZUURKOOLSTAMPPOT MET CRANBERRIES EN LAMSMERGUEZ

 **Hoofdgerecht**

 **4 personen**

 **30 minuten**

1. Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken en zet ze op met kookwater en kook voor ongeveer 20 minuten.
2. Zodra de aardappels ongeveer 10 minuten koken leg de zuurkool op de aardappels samen met de helft van de cranberries en kook zo nog de laatste 10 minuten mee.
3. Smelt de helft van de boter in een koekenpan met een scheut olijfolie en bak hierin de worstjes rondom bruin en gaar.
4. Snijd de sjalot in halve ringetjes en voeg samen met 1 takje tijm toe aan de worstjes en fruit paar minuten mee.
5. Giet na 20 minuten de aardappels en zuurkool af en giet de melk en klont boter erbij
6. Breng op smaak met draai zout en verse peper.
7. Stamp de aardappels met een stamper tot jawel een stamppot!
8. Verwijder het klokhuis van de appels en snijd de appel met schil in blokjes en meng door de stamppot heen samen met goeie lepel van de jus.
9. Schep de stamppot op en serveer de worsten bij en lepel nog wat sjalot tijm jus over de stamppot en maak af met de overgebleven cranberries.