



WITLOFSTAMPPOT UIT DE OVEN MET GEITENKAAS EN RODE UIEN-APPELMOES – IDDSI 4



In dit gerecht zit zachte geitenkaas. Door het smelten wordt deze smeug en zacht. Geitenkaas is geschikt voor glad gemalen recepten wanneer je het met je handen smeug kan verkruimelen. Dit recept is verder volledig **glad gemalen** en daarom valt het onder niveau 4. Let erop dat je de kaas niet hard laat worden in de oven; gebruik eventueel aluminiumfolie om het gerecht af te dekken.

Benodigheden voor 2 personen:

- 500 gram witlof
- 500 gram kruimige aardappels
- zachte geitenkaas (Bijv. Bettine, Chavroux)
- 1 kleine rode ui
- appelsap
- roomboter
- peper, zout, nootmuskaat
- ovenschaal

Aan de slag:

1. Kook de aardappels gaar in ongeveer 25 minuten. Snijd ondertussen de witlof door de helft en snijd de stronk weg. Doe in een pan, was de witlof een keer en kook in een laagje water (met eventueel wat zout) voor ongeveer 15 minuten totdat de witlof zacht is.
2. Vang wat kookvocht op bij het afgieten van de aardappels. Stamp de aardappels met wat kookvocht tot een gladde puree zonder klontjes.
3. Giet de witlof af; deze blijft wat nat, maar dat is niet erg. Mix met een staafmixer in de pan tot het glad gemalen vloeibaar is. Mix dit door de aardappelpuree heen. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe er eventueel nog een lepel crème fraîche door.





4. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in met roomboter. Doe de witlofstamppot in de schaal. Verbrokkel de geitenkaas erboven en zet voor 15 minuten in de oven. Bedek eventueel met aluminiumfolie om ervoor te zorgen dat de geitenkaas niet hard wordt.

5. Het maken van de rode uien-appelmoes is optioneel, maar voegt een lekkere smaak en een mooie kleur toe. Snijd een middelgrote rode ui in kleine stukjes en bak in wat roomboter zacht op middelhoog vuur voor 5 minuten. Mix de ui samen met 2 eetlepels appelmoes en circa 50 ml water of appelsap tot een gladde moes.

6. Haal de schaal uit de oven en schep de stampot op een bord. Roer alles even goed door, zodat de geitenkaas nog meer smelt. Besprenkel met de rode uien-appelmoes.

Tip: vervang de rode uien-appelmoes door normale appelmoes.

Gebruik kant en klare aardappelpuree voor een snelle stampot.

