

DE KETCHUPFABRIEK

STAMPPOT & KETCHUP



EEN UITGAVE VAN:
DE KETCHUPFABRIEK
OUDE KAAI 16
4569 AB GRAAUW
WWW.DEKETCHUPFABRIEK.NL
POSTBUS@DEKETCHUPFABRIEK.NL

FOTOCREDITS:
SHUTTERSTOCK, DE KETCHUPFABRIEK

TEKSTEN:
DE KETCHUPFABRIEK

© COPYRIGHT 2016 DE KETCHUPFABRIEK
ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN. NIETS UIT DEZE UITGAVE MAG WORDEN VERVEELVOLDIGD,
OPGESLAGEN IN EEN GEAUTOMATISEERD GEGEVENSBESTAND, OF OPENBAAR GEMAAKT, IN ENIGE
VORM OF OP ENIGE WIJZE, HETZIJ ELEKTRONISCH, MECHANISCH, DOOR FOTOKOPIEËN, OPNAMEN,
OF ENIGE ANDERE MANIER, ZONDER VOORAFGAANDE TOESTEMMING VAN DE UITGEVER.

DIT IS GEEN KOOKBOEK

DIT IS WEL EEN BOEKJE OVER STAMPPOTTEN EN KETCHUP. ZEVEN STAMP-
POTTEN OM PRECIES TE ZIJN.

VEEL MENSEN DENKEN DAT KETCHUP ALLEEN BIJ SNACKS, PATAT (IN DE ZUI-
DELIJKE LANDSDELEN OOK BEKEND ALS FRIET) EN TOSTI'S LEKKER IS. MAAR
KETCHUP SMAAKT BIJ VEEL MEER GERECHTEN, ZOALS BIJ STAMPPOTTEN.
BIJ ELK GERECHT GEEF IK DAAROM EEN KETCHUPSUGGESTIE. ALLE GENOEM-
DE HOEVEELHEDEN ZIJN GEBASEERD OP EEN SMAKELIJKE MAALTIJD VOOR
VIER PERSONEN.

VLEES, VIS OF VEGETARISCH? DIE KEUS LAAT IK AAN JOU OVER.
SOMMIGE RECEPTEN BEVATTEN UITGEBAKKEN SPEK, DAT KUN JE WEGLATEN
OF VERVANGEN DOOR EEN VEGETARISCHE VARIANT. EN BIJ SOMMIGE
GERECHTEN DOE IK EEN VIS- OF VLEESSUGGESTIE.
LAAT DE STAMPPOTTEN JE SMAKEN!

PATRICK KEIZER
KETCHUPMAKER EN HOBBYKOK

Inhoudsopgave.

- 1. Aardappelpuree**
- 2. Hutspot**
- 3. Stampot zuurkool**
- 4. Stampot prei**
- 5. Stampot met rode biet**
- 6. Stampot savooiekool**
- 7. Stampot met spruitjes**
- 8. Boerenkoolstampot**



AARDAPPELPUREE

DE BASIS VOOR EEN LEKKERE STAMPPOT IS DE AARDAPPELPUREE. GEBRUIK HIER-
VOOR KRUIMIGE AARDAPPELEN.

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1,5 KILO AARDAPPELEN
- ★ 50 GRAM BOTER (IN BLOKJES)
- ★ 1 DECILITER WARME MELK
- ★ SNUF NOOTMUSKAAT (MAG, HOEFT NIET)
- ★ ZOUT NAAR SMAAK

EN ZO MAAK JE HET:

Schil de aardappels, spoel ze af, doe ze in de pan met net zoveel water dat ze net onder staan. Breng het water aan de kook, voeg zout naar smaak toe en kook de aardappels in plusminus twintig minuten gaar. Giet de aardappels af en laat even uitdampen. Warm de melk op en voeg toe aan de aardappels, voeg de klontjes boter en eventueel de snuf nootmuskaat toe. Pureer de aardappels met een stamper (zo doe ik het) of gebruik een pureeknijper. Maak er een gladde massa van. Wil je de puree extra smeuïg? Roer er dan een eidooier door.

HUTSPOT

DIT HEB JE NODIG:

- ★ AARDAPPELPUREE
- ★ EEN BOSJE WORTEL
- ★ TWEE MIDDELGROTE UIEN
- ★ GROENTEBOUILLON (MAG EEN BLOKJE ZIJN)

EN ZO MAAK JE HET:

Maak de aardappelpuree zoals beschreven. Maak de groenten schoon en snij de wortelen in reepjes en uien in halve ringen. Doe de wortels en uien in een pan en voeg net zoveel groentebouillon toe dat de groenten net onder staan (of water met een bouillonblokje, dat mag ook). Breng het aan de kook en laat het z'n twintig minuten tegen de kook aan zacht worden. Giet af en stamp de groenten door de puree.

KETCHUPSUGGESTIE:

KETCHUP KLASSIEK





STAMPPOT ZUURKOOL

DIT HEB JE NODIG:

- ★ AARDAPPELPUREE
- ★ 500 GRAM ZUURKOOL UIT HET VAT
- ★ GLAS WITTE WIJN
- ★ SPEKJES
- ★ EEN PAAR JENEVERBESSEN

EN ZO MAAK JE HET:

Maak de aardappelpuree zoals beschreven. Spoel de zuurkool af en knijp goed uit. Doe de zuurkool in de pan en trek met een vork even uit elkaar. Voeg een bodempje water en een glas witte wijn toe. Plet de jeneverbessen met de platte kant van een mes en verdeel deze in en over de zuurkool. Laat de zuurkool in plusminus twintig minuten warm worden. Bak gelijktijdig op een zacht vuur, in het eigen, vet, de spekjes. Giet de zuurkool af en roer samen met de spekjes door de puree.

KETCHUPSUGGESTIE:

POLDERKETCHUP, MOSTERDKETCHUP

STAMPPOT PREI

DIT HEB JE NODIG:

- ★ AARDAPPELPUREE
- ★ 500 GRAM PREI

EN ZO MAAK JE HET:

Maak de aardappelpuree zoals beschreven. Maak de prei goed schoon (snij de groene bladeren en de wortelkant eraf, verwijder het buitenblad en snij de prei in twee helften; spoel de prei af onder stromend water). Snij de prei in halve ringen en kook circa tien minuten. Roer de prei door de puree. Lekker met witvis.

KETCHUPSUGGESTIE:

MOSTERDKETCHUP





STAMPPOT MET RODE BIET

DIT HEB JE NODIG:

- ★ AARDAPPELPUREE
- ★ 400 GRAM GEKOOKTE RODE BIET IN BLOKJES OF GROF GERASPT
- ★ 1 APPEL
- ★ 1 UI

EN ZO MAAK JE HET:

Maak de aardappelpuree zoals beschreven. Schil de appel (bijvoorbeeld goudreinet) in blokjes. Warm de bietjes even op. Roer de bietjes en de appel door de puree en snipper de ui over de stamppot. Lekker met braadworst of kabeljauwfilet.

KETCHUPSUGGESTIE:

KETCHUP KLASSIEK BIJ DE STAMPPOT, MOSTERDKETCHUP BIJ DE VIS

STAMPPOT SAVOOIEKOOL

DIT HEB JE NODIG:

- ★ AARDAPPELPUREE
- ★ 1 MIDDELGROTE SAVOOIEKOOL

EN ZO MAAK JE HET:

Maak de aardappelpuree zoals beschreven. Haal de buitenste bladen van de kool en verwijder de stronk en het hart. Snij de kool in dunne repen en zet deze met een goede laag water op. Kook de kool in plusminus tien minuten beetgaar. Giet af en roer de savooiekool door de puree.

KETCHUPSUGGESTIE:

POLDERKETCHUP





STAMPPOT MET SPRUITJES

DIT HEB JE NODIG:

- ★ AARDAPPELPUREE
- ★ 800 GRAM SPRUITEN
- ★ KATENSPEK (HOEFT NIET, MAG WEL)
- ★ KLONTJE BOTER
- ★ GERASPT OUDE KAAS (HOEFT NIET, MAG WEL)

EN ZO MAAK JE HET:

Maak de aardappelpuree zoals beschreven. Maak de spruitjes schoon en stoof in een laagje water in plusminus vijftien minuten gaar. Bak het katenspek in een klontje boter in een minuut of drie lekker krokant. Giet de spruitjes af en meng ze met de puree. Verkruimel het katenspek boven de stamppot. Ook lekker met geraspte oude kaas.

KETCHUPSUGGESTIE:

MOSTERDKETCHUP, KETCHUP KLASSIEK

BOERENKOOLSTAMPPOT

DIT HEB JE NODIG:

- ★ AARDAPPELPUREE
- ★ 600 GRAM BOERENKOOL
- ★ SPEKJES (HOEFT NIET, MAG WEL)

EN ZO MAAK JE HET:

Doe de aardappels in de pan. Maak de boerenkool schoon en leg de boerenkool op de aardappels. Kook de aardappels plus boerenkool in circa twintig minuten gaar. Bak gelijktijdig op een zacht vuur, in het eigen, vet de spekjes. Giet de aardappels plus boerenkool af. Voeg alle ingrediënten van de aardappelpuree toe (zie bladzijde 5) en stamp aardappels en boerenkool tot een smeuije massa. Roer indien gewenst de spekjes door de stamp-pot.

KETCHUPSUGGESTIE:

KETCHUP KLASSIEK, POLDERKETCHUP





WWW.DEKETCHUPFABRIEK.NL • POSTBUS@DEKETCHUPFABRIEK.NL
FACEBOOK.COM/DEKETCHUPFABRIEK • TWITTER.COM/KETCHUPFABRIEK
INSTAGRAM.COM/KETCHUPFABRIEK



Compressed by

