

Stamppot variaties

Geen recept maar ideetjes

Er zijn een paar officiële hele bekende :

Hutspot (wortel, uien en aardappels - al was het van origine wortel, uien en pastinaak), boerenkool, zuurkool, hete blikssem (appel en aardappel) en rauwe andijvie. Deze groenten worden zelfs voornamelijk gegeten in de vorm van stamppot.

Daarnaast kun je natuurlijk van bijna ELKE groente / groentecombinatie eventueel met aardappel of zoete aardappel, een stamppot maken. Nederlanders doen dat dan ook graag ; desnoods op het bord - dat noemen we een 'prakkie'; iets wat je buiten Nederland bijna nergens ziet.

Heerlijke zomerstamppotten - klassiek en modern- kun je maken met ijsbergsla, sperziebonen, bloemkool, broccoli, waspeentjes, spitskool en andere producten van het seizoen. Maar ook met (gezouten) snijbonen, koolraap, savooiekool, zelfs pompoen kun je verrukkelijke stamppotten maken.

