

Andijviestamppot met spekjes en komijnkaas

Ingrediënten (2 personen)

- 750 gram kruimige aardappelen
- 150 gram spekjes
- zout, peper
- 400 gram andijvie
- ca. 1 dl warme melk
- 125 gram komijnkaas
- 10 gram boter

- > Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Kook de aardappelen gaar in weinig water met iets zout. Giets de aardappelen af en stamp ze fijn. Maak een smeuvige puree van de aardappelen met de melk en de boter. Breng de puree op smaak met zout en peper.
- > Bak de spekjes op een lage warmtebron langzaam uit in een koekenpan met anti-aanbaklaag tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- > Maak de andijvie schoon, snijd deze in ragdunne reepjes, was de groente en laat ze goed uitlekken.
- > Brokkel de kaas in stukjes. Roer de andijvie met de kaas door de hete aardappelpuree en laat het geheel - indien nodig - nog even door en door warm worden. Serveer met de knapperige spekjes.

Wijntip: Bellingham Fusion Cabernet Sauvignon with a splash of Cabernet Franc. De mineraliteit in de wijn, samen met de stevige rijpe tannines en de ronde houttonen sluiten aan bij het licht bittere van de andijvie, het rijke van de spekjes en het kruidige van de kaas.



Boerenkoolstamppot met paddenstoelen [vegetarisch]

Een traditionele stamppot, dit keer zonder de vertrouwde rookworst. Minder – verzadigd – vet (de cashewnoten bevatten onverzadigd vet), minder calorieën en meer vezelstoffen. Gezond en lekker, een goed begin van het nieuwe jaar.

Ingrediënten (2 personen)

- 700 gram kruimige aardappelen
- 350 g gesneden boerenkool
- 1 ui
- 1 bakje (circa 150 gram) gemengde paddenstoelen
- 1 eetlepel zonnebloemolie of 10 gram vloeibaar bak-en-braadvet
- circa ½-1 dl krachtige groentebouillon (van water met een stukje verkruid groentebouillontablet)
- peper, mosterd
- 50 gram cashewnoten (grof gehakt)

- > Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Schenk een laagje water van circa 3 cm in een hoge kookpan en leg de aardappelen erin.
- > Leg de gesneden boerenkool op de aardappelen.
- > Pel de ui en hak deze fijn. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes.
- > Verhit de olie of het vloeibare vet en roerbak hierin de ui en de paddenstoelen in circa 3-4 minuten beetgaar.
- > Stamp de gare aardappelen met de boerenkool door elkaar. Voeg zoveel groentebouillon toe tot een smeuïge stamppot ontstaat. Breng de stamppot op smaak met peper en mosterd.
- > Schep vlak voor het serveren de gebakken ui met paddenstoelen en de grof gehakte cashewnoten door de stamppot.



Wijntip: Bellingham Fusion Shiraz with a splash of Viognier. Bellinghams wijnmaker Niël Groenewald of 'Tiny', zoals hij genoemd wordt, torent hoog boven de meeste wijngaarden uit.

Tijdens een bezoek aan de Rhônevallei, zo'n vijf jaar geleden, raakte Niël geïntrigeerd door het feit dat de wijnen van de Shirazdruif ronder werden door een scheutje Viognier. De reden is eenvoudig. Door het toevoegen van een scheutje Viognier breng je het beste in de Shiraz naar boven. De druiven gisten samen, waarna de rode wijn 12 maanden rijpt op Franse eikenvaten. Deze bijzondere blend combineert heel goed met de aardse tonen van de boerenkool en cashewnoten.

Gegratineerde hutspot

[bijgerecht]



Ingrediënten (4 personen)

- 600 gram kruimige aardappelen
- 400 gram winterwortelen (lieft biologische, deze hebben echt meer smaak)
- 200 gram uien
- 1 eetlepel groentebouillonpoeder
- scheutje melk
- 75 gram geraspte pittige kaas

- > Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Borstel de wortelen schoon, pel de uien en snijd beide in plakjes.
- > Doe de aardappelen, wortelen en uien in één pan met een bodem water met het bouillonpoeder en breng alles vlug aan de kook. Kook alles in circa 20 minuten gaar. Schenk het kookvocht af, en bewaar dit. Stamp de aardappelen en groente fijn en meng het door elkaar. Roer een deel van het kookvocht en wat melk door de stamppot.
- > Doe de stamppot over in een beboterde kleine braadpan of ovenvaste schaal en verdeel de geraspte kaas erover. Zet de pan of schaal circa 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C tot de kaas licht gekleurd is.

Lekker met sukadelapjes of een balletje gehakt

Wijntip: Bellingham Fusion Cabernet Sauvignon with a splash of Cabernet Franc, maar ook de Bellingham Fusion Pinotage with a dash of Petit Verdot is een aanrader.



Witte kool- preistamppot

[vegetarisch]

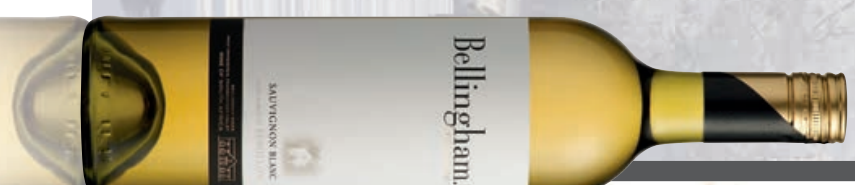
Ingrediënten (2 personen)

- 500 gram kruimige aardappelen
 - 1 prei
 - 25 gram boter
 - 400 gram geschaafde witte kool
 - 2 theelepels kerriepoeder
 - 1 eetlepel groentebouillonpoeder
 - 150 gram jong belegen kaas in blokjes
- > Schil en was de aardappelen. Snijd ze in 2 of 4 stukken. Maak de prei schoon en snijd deze in ringen. Bak in de hete boter de prei een minuut aan. Voeg de aardappelen, de kool en het kerriepoeder toe en bak deze al roerende op een hoog vuur aan.
- > Voeg het bouillonpoeder toe en circa 2 dl water. Breng alles, afgedekt, aan de kook en kook het gerecht in circa 20 minuten gaar.
- > Stamp de aardappelen, kool en prei grof door elkaar. Voeg de blokjes kaas toe en warm deze even mee.

Vleesvariatie: serveer de stamppot met een (runder)rookworst.

Wijntip: Bellingham Fusion Sauvignon Blanc with a dash of Semillon doet het goed bij de kaas, kerrie, kool en prei.

Met rookworst is de Bellingham Fusion Pinotage with a dash of Petit Verdot een aanrader. Tegenwoordig wordt de Pinotage bij Bellingham gemaakt met meer dan een vleugje Petit Verdot. De Petit Verdot complementeert niet alleen de Pinotage, maar maakt deze tot een afgeronde en rijke wijn. Ook hier geldt weer: geen meesterstuk is af zonder de finishing touch.



Witlof-appelstampot met blauwgeaderde kaas

[vegetarisch]

Ingredienten (2 personen)

- 750 gram kruimige aardappelen
- 1 kruidenbouillontablet
- 1 grote ui
- 500 gram witlof
- 1 grote appel met rode schil
- 2 eetlepels blauwe rozijnen
- 1 eetlepel olie
- 2-3 theelepels kerriepoeder
- ca. ½ dl warme melk
- 150 gram blauwgeaderde kaas (gorgonzola, fourme d'ambert, roquefort)
- zout, peper, bieslook

- > Schil en was de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook de aardappelen in weinig water met het bouillontablet gaar.
- > Pel de ui en snijd deze klein. Maak het witlof schoon en snijd de struikjes in ringetjes. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd deze in reepjes.
- > Verhit de olie en fruit hierin de ui met het kerriepoeder goudgeel. Voeg het witlof (houd 2 eetlepels witlofkringetjes achter voor garnering) en de appelreepjes toe (houd wat reepjes met rode schil achter). Bak dit samen 5 minuten.
- > Giet de aardappelen af, stamp ze fijn en voeg de warme melk toe. Roer goed en schep het ui-witlof-appelmengsel met de rozijnen door de luchtige aardappelpuree.
- > Snijd de kaas in blokjes en schep deze door de stampot. Breng op smaak met zout, peper en fijngeknipt bieslook. Garneer met de achtergehouden witlofkringetjes, de appelreepjes en wat bieslook.

Vleesvariatie: voeg in blokjes gesneden gekookte ham toe.

Groentevariaties: vervang het witlof door Chinese kool, witte kool, groene kool of bleekselderij.



Wijntip: De blauwgeaderde kaas vraagt om een stevige, rijpe wijn met afgeronde tannines. Denk daarom eens aan de Bellingham Fusion Shiraz with a splash of Viognier. Liever wit? Kies dan de Fusion Chardonnay with a splash of Viognier van Bellingham.



Zuurkool- stamppot met zuidvruchten en gehakt



Ingrediënten (2 personen)

- 750 gram kruimige aardappelen
- 75 gram gedroogde abrikozen
- 25 gram rozijnen (sultana's)
- 1 grote ui
- 1 eetlepel shoarmakruiden
- 200 gram gehakt (of ook heel lekker met shoarmavlees)
- 1 eetlepel olie
- 250 gram zuurkool
- 1 grote appel (jonagold, elstar)

> Snijd de abrikozen in stukjes en week ze een nacht met de rozijnen in 1 dl water, afgedekt in een kom. Of zet ze met het water in de magnetron (2-3 minuten ca. 800 watt) en laat ze in het kookvocht afkoelen.

- > Schil en was de aardappelen. Snijd ze in 2 of 4 stukken. Pel de ui en hak deze fijn.
- > Bestrooi het gehakt of het shoarmavlees met de kruiden.
- > Verhit de olie in een ruime braadpan en bak het vlees met de kruiden om en om bruin. Voeg de ui en de zuurkool toe en bak deze mee. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd deze in stukjes. Voeg de aardappelen, appelstukjes, geweekte abrikozen en circa 2 dl water toe aan de pan en kook alles gaar in circa 20 minuten.
- > Stamp alles tot een grove stamppot.

Vegetarische variatie: neem i.p.v. shoarmavlees, oosterse quornstukjes.

Wijntip:

Denk eens aan de Fusion Chardonnay with a splash of Viognier van Bellingham. Niël Groenewald, de wijnmaker van Bellingham kwam uit Frankrijk terug naar Zuid-Afrika met een vraag die hem niet losliet. Als de combinatie voor Shiraz met Viognier zo goed werkt, zou dit dan ook gelden voor andere combinaties van druivenrassen? Een vleugje van het één bij een ander? Het experimenteren kon beginnen. Deze Chardonnay is één van zijn experimenten. De tropische tonen van ananas en tangerine, perzik en citroen, met het romige van de Chardonnay combineren uitstekend bij deze pittig-zoete zuurkool.

