

10 x stoemp op tafel

Kookclub : KWB Emelgem 10 januari 2017

Marc Christiaens en Jurgen Carlier

Inhoudsopgave	
10 x stoemp op tafel	1
Er zijn patatten en pattatten	2
Korte geschiedenis van de aardappel	2
Primeur versus nieuwe aardappelen	2
Het bintje	2
Stoemp	2
Menu voor Vandaag	3
Aperitief	3
Basisrecept	3
Dessert	3
In 't lank en 't breed	4
Spinaziestoemp met mignonette	4
Ingrediënten	4
ZO MAAK JE 'T	4
Lamskoteletjes met wortelpuree	5
Ingredienten	5
ZO MAAK JE 'T	5
Ingredienten	5
ZO MAAK JE 'T	6
Mosterdkip met preistoemp	6
Ingredienten	6
ZO MAAK JE 'T	7
Meer over Stoemp	7
Meer over Jamaican coffee	7
Meer over Leo Pazen	7

Er zijn patatten en pattatten.

Korte geschiedenis van de aardappel

De aardappel werd 5000 jaar geleden ontdekt in Zuid-Amerika onder de naam "papa" of "vader". Het waren de Spanjaarden die de aardappel naar Europa brachten onder de naam "batata", wat de Fransen vertaalden naar "patate". De rijkere klasse at in die tijd geen aardappelen uit vrees van ziektekiemen. Het is Antoine-Augustin Parmentier die Louis XIV heeft overtuigd om aardappelen te serveren om zo de hongersnood tegen te gaan.

Primeur versus nieuwe aardappelen

Primeur

Deze aardappelen worden geoogst vóór ze volledig volgroeid zijn. Ze zijn dus kleiner, steviger en hebben een dunnere schil. Ze zijn te verkrijgen t.e.m. 1 september.

Nieuwe

Dit is een courante benaming voor aardappelen van de eerste oogst.

Het bintje

Deze aardappelsoort is het populairst over de hele wereld. Bintje werd in 1905 opgericht door een Belgische professor de Vries. Hij was gefascineerd door de massale zetmelen in aardappelen en wou een unieke aardappel ontwikkelen. Hij creëerde liefst negen verschillende soorten (Charlotte, Nicola...) en noemde ze naar zijn dochters, leerlingen en oud-leerlingen.

Stoemp

Stoemp is aardappelpuree gemengd met groenten zoals prei, spinazie, wortelen... De naam komt van het Nederlandse woord "gestoempte patatjes". Traditioneel eten we stoemp met bloedworst, worst of gebakken spek.

Menu voor Vandaag

Aperitief

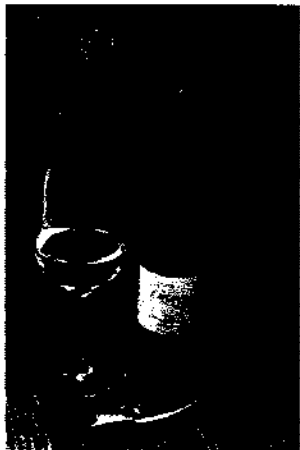
- Bubbels van Pazen
- Bloedworst

Basisrecept

- Spinaziestoemp met mignonette
- Variant:
 - o Met Witloof en pensen
 - o Proevertje : met Prei - zonder vlees
 - o Proevertje : met wortel - zonder vlees
 - o Proevertje : met champignons – zonder vlees

Dessert

- o Irish coffee (whiskey)
- o Jamaican coffee (rum)



In 't lank en 't breed

Spinaziestoemp met mignonette

Voor 4 personen



Ingrediënten

- Bladspinazie 1 kg
- Mignonettes 4
- Pureeaardappel 1 kg
- Vleesbouillon 250 ml
- melk (warm) 200 ml
- boter
- nootmuskaat
- peper en zout

ZO MAAK JE 'T

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en pureer. Voeg er de melk en een klontje boter aan toe. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- Spoel de spinazie grondig en laat goed uitlekken. Stoof ze aan in boter tot ze slinkt.
- Doe de gestoofde spinazie bij de aardappelpuree en roer goed om.
- Kruid de varkensmignonettes met peper en zout. Bak ze goudbruin in boter. Haal ze uit de pan en hou warm. Blus de pan met de vleesbouillon en laat even inkoken.
- Leg op elk bord een mignonette en schep er wat spinaziepuree naast. Overgiet met wat vleesjus.

Varianten

Lamskoteletjes met wortelpuree



Ingredienten

- lamskoteletten (of 12)8
- wortel 1 kg
- sjalotten 2
- boter 20 g
- peterselie (gesnipperd)12 takjes
- komijnpoeder 1 kl
- olijfolie / peper / zout

ZO MAAK JE 'T

- Schraap de wortelen. Snij ze in fijne plakjes en kook of stoom ze gaar. Pureer ze met een klontje boter en breng ze op smaak met peper, zout en komijn.
- Pel en snipper de sjalotten, meng ze met de peterselie en het basilicum.
- Kruid de koteletjes met peper en zout en bestrijk ze met een beetje olijfolie. Bak of grill ze goudbruin.
- Serveer de koteletjes met een lepeltje van het sjalotmengsel en de wortelpuree. Werk af met een plukje basilicum en vers gemalen peper.

Pensen met witloofpuree

Ingredienten

- aardappelen750 g
- witloof4 stronkjes
- veldsla100 g
- suiker1 el

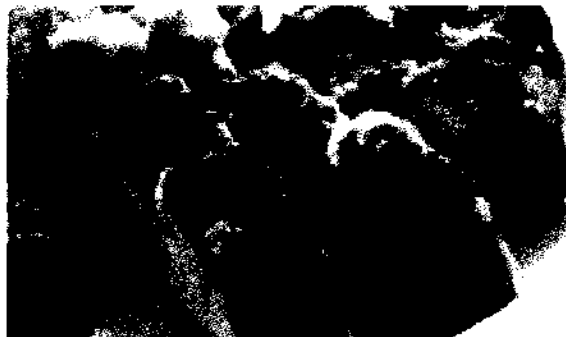
- boter
- nootmuskaat / peper / zout



ZO MAAK JE 'T

- Schil de aardappelen en snij in stukken. Spoel het witloof en snij het in kwartjes.
- Kook de aardappelen gaar in licht gezouten water.
- Kruid de witloof met peper en zout en stoof gaar in boter. Bestrooi met suiker en laat even karamelliseren. Bak de pensen rondom aan in boter
- Pureer de aardappelen met wat boter. Meng ze met het witloof. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Serveer ze bij de pensen.

Mosterdkip met preistoemp



Ingredienten

- Kipfilets 4
- graanmosterd
- paneermeel
- boter
- preien 2
- olijfolie
- aardappelen 600 g
- nootmuskaat / peper / zout

Stoemp met champignons

(deze was ik nog vergeten).

Ingrediënten

- 250 gr champignons
- 600 gr aardappelen
- 250 gr spruiten
- boter
- 2 sjalotten
- 1 dl (light) room
- nootmuskaat
- balsamicosiroop
- platte peterselie

Bereiding

1. Kook of stoom de aardappelen gaar. Pureer ze, maar niet te fijn.
2. Snijd de sjalot, de champignons en de spruitjes fijn. Bak alle groentjes aan in de wok in boter. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Doe er de room bij en roer even. Voeg de puree toe, roer alles voorzichtig door elkaar.
3. Serveer in een torentje en werk af met balsamicosiroop en platte peterselie.

ZO MAAK JE 'T

- Kruid de kipfilets met peper en zout, bestrijk ze met graanmosterd en wentel ze door paneermeel. Bak ze goudbruin in boter.
- Spoel de preien, snij in ringen en roerbak ze in olijfolie.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar. Pureer ze met nog een 1 el graanmosterd en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Meng met de prei. Serveer bij de kip.

Voor de liefhebbers

Meer over Stoemp

Op het internet kan je nog tientallen varianten vinden van dit heerlijk en eenvoudig gerecht.

- Vispannetje met zoet aardappelpuree
- Weense worstjes met broccoli puree
- Stoemp van pompoen met pepersteak
- Puree met trompettes de la mort
- Kalfsworst met savooistoemp
- knoflookstoemp

je vind ze allemaal op

- <https://www.libelle.be/lekker/10-x-stoemp-op-tafel/>

Meer over Jamaican coffee

- <https://kookrecepten.wordpress.com/2007/12/09/jamaican-coffee-jamaicaanse-koffie/>

Meer over Leo Pazen

- <http://www.weingut-pazen.de/>

Veel plezier op het internet en aan de kookpotten !