Spitskoolstamppot met walnoot, kaas en balletjes



**4 personen:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| 1,2 kg | aardappelen |  |  |
| 700 g | spitskool |  |  |
|  | walnoten, geroosterd |  |  |
| 0,5 el | currypoeder |  |  |
| 2 | rode uien |  |  |
| 30 g | boter |  |  |
| 150 g | Goudse kaas |  |  |
| 200 g | Gehaktballetjes of shoarma |  |  |
| 10 g | tijm |  |  |

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen en snij in gelijke stukken. Kook de aardappelen in een pan met licht gezouten water in 20 minuten gaar met het deksel op de pan. Halveer de spitskool, verwijder de harde kern weg en snij de kool in reepjes. Verhit olijfolie samen met de kerrie en een snufje zout in een pan. Voeg de spitskool toe en stoof met beetje water 10 minuten met het deksel op de pan.

Pel de uien, halveer en snij in halve ringen. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui circa 10 minuten op matig vuur. Voeg vervolgens de balletjes toe en laat 5 minuten meebakken. Voeg 3 eetlepels water en wat peper toe, roer door en houd warm.

Snij de kaas in kleine stukjes en ris de blaadjes van de takjes tijm .Giet de aardappelen af, voeg het spitskoolmengsel toe en stamp samen tot een grove stamppot. Schep de kaas, tijm en de walnoten door de stamppot.

Serveer de stamppot met de uien jus en balletjes.