

Comfort food op z'n best!

Top tips voor puree en stoemp

Heel veel soorten stoemp starten met een heerlijk smeùge aardappelpuree. Maar hoe zorg je ervoor dat die puree glad, en vol smaak is? Dat lees je hier, in 3 eenvoudige stappen!

De aardappelen

Zoals altijd is de keuze van je ingrediënten cruciaal. Ga voor bloemige – of loskokende – aardappelen, die heel veel zetmeel bevatten voor het beste resultaat. Ze vallen makkelijk uit elkaar maar absorberen ook heel goed al je toevoegingen.

- De toppers: Excellency, Turbo en Bintje.
- Bewaar je best om te bakken: Charlotte en Nicola.



De zuivel

Voeg je boter bij je puree? Kies dan voor ongezouten boter van goede kwaliteit. Een scheutje room of melk kan ook, maar dat maakt de textuur van je puree natuurlijk een beetje meer vloeibaar.

Ben je een echte fijnproever?

Dan kan je zelfs een beetje geraspte parmezaan of emmentaler toevoegen.



De methode

Begin met ongeschilde, hele aardappelen die je in koud, gezouten water aan de kook brengt. Met de schil eraan absorberen ze minder water en behouden ze hun smaak beter. Daarna kun je uit verschillende technieken kiezen. We lijsten ze even op:

- **Groentemolen**

Met een draai van de molen maak je je aardappels enorm glad, licht en fluffy. Het resultaat is puree die smelt in je mond.

- **Keukenmachine**

Met een keukenmachine creëer je een puree die heel rijk en boterachtig is, maar ook plakkerig en zwaar. Niet onze favoriete methode.

- **Pureestamper**

Het kost iets meer spierkracht, maar puree maken met een stamper is het echt waard. Het resultaat is

namelijk smaakvol, maar niet te compact.

- **Keukenrobot**

Als je puree maakt met een keukenrobot, moet je er goed op letten. Er is namelijk een ideaal moment waarop de aardappelen zacht en fluffy zijn. Maar ga je daar overheen? Dan krijg je rubberige puree.

- **Zonder materiaal**

Heb je geen molens, stampers of machines? Geen zorgen! Ook met een vork, de onderkant van een mok of zelfs een stevige garde kan je van aardappelen puree maken!

Tip: Voeg je zuivel toe? Maak die dan een beetje warm voor je 'm bij de puree doet.



SOS stoemp

Ok, aardappelpuree heb je nu onder de knie. Tijd voor een twist. Stoemp bestaat van klassiek tot extravagant, en voor liefhebbers van alle soorten groenten. Welke versie je ook kiest: met deze tips kan het bijna niet misgaan.

Volg de seizoenen

Ga voor groenten die lokaal en in seizoen zijn – dan hebben ze zoveel meer smaak. Alvast wat inspiratie: selder, [kool](#) en spruitjes in de winter; paddenstoelen, [pompoen](#) en prei in de herfst; [bloemkool](#), witloof en andijvie in de lente; en spinazie, paprika en [erwtjes](#) in de zomer.



Knal met kruiden

1/3 perfecte aardappelen, 2/3 seizoensgroenten ... nu heb je alleen nog kruiden en specerijen nodig! Munt past perfect bij [een groene stoemp](#), mosterd bij pastinaak en prei en geraspte gember of chili zijn geschikt voor echte durvers.

Maatjes vol smaak

En wat serveer je dan bij je stoemp? De klassieker bij uitstek is natuurlijk een stevige worst. Maar ook krokant gebakken spek of een sappige kotelet passen perfect. Heb je een lichte stoemp boordevol groenten gemaakt? Bak er dan een stukje witte vis bij. En voor de vegetariërs pocheer je een eitje!

