Onze winkel Eext

**Stoofpot van zoete aardappel en spitskool**

**Ingrediënten:**

* 3 teentjes knoflook
* 650 g zoete aardappelen
* 350 g spitskool
* 2 rode uien
* 1 biologische citroen
* 1 el plantaardige olie
* 80 g zwarte olijven,
* 1,5 l groentebouillon
* 6 jeneverbessen
* 2 theelepels karwijzaad
* 2 laurierblaadjes
* 1 takje (s) rozemarijn
* zout
* peper
* nootmuskaat
* 1 theelepel Curry
* 1 bosje peterselie
* Rode azijn

**Bereiding:**

1. Hak de knoflookteentjes fijn. Snijd de zoete aardappelen en spitskool in stukjes ter grootte van een walnoot en de rode uien in ringen.
2. Roer de rode uien, knoflook en citroenschil lichtjes in olie. Voeg spitskool, zoete aardappelen en gehalveerde olijven toe en vul aan met groentebouillon. Voeg de jeneverbessen, karwijzaad, laurierblaadjes en rozemarijnnaalden toe.
3. Laat alles ongeveer 20 minuten sudderen met gesloten deksel. Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en kerrie. Hak de peterselie fijn en doe deze in de pan.
4. Gebruik een aardappelstamper om de stoofpot grof te pureren om hem in te dikken en breng op smaak met een scheutje rode azijn.

**TIP:** Om het lekker knapperig te maken op de stoofschotels maak je zoete aardappelchips. Schil hiervoor de zoete aardappelen en pel lange reepjes af met een dunschiller. Verhit de olie in een steelpannetje tot circa 170 ° C en bak hierin de reepjes goudbruin. Breng op smaak met gemalen koriander en zeezout.