**Rodekoolstamppot**

****

* **750 gram aardappels**
* **50 gr boter**
* **2 à 3 appels in plakjes**
* **50 ml rode port of sinaasappelsap o.i.d.**
* **100 gram gedroogde cranberries**
* **1 grote pot rode kool zonder appel**
* **75 ml melk**
* **zout en peper**

**Bereidingswijze**

* **Kook de aardappelen en stamp fijn**
* **Voeg de warme melk toe aan de aardappelpuree en roer goed door. Eventueel ook wat boter toevoegen. Breng op smaak met peper en zout**
* **Schil 2 appels en snijd in plakjes**
* **Bak de appelplakjes**
* **Schil en snijd 1 appel in stukjes. Deze wordt op het laatst door de warme stamppot geschept**
* **Laat de rode kool uitlekken**
* **Kook de cranberries 10 minuten op laag vuur in het sinaasappelvocht en de port**
* **Roer de rode kool door de puree**
* **Serveer met worstjes of gehaktballetjes**
* **Aardappels schillen en koken, niet te lang.**
* **Klokhuis met appelboor uit appels halen**
* **Appel in plakjes snijden**
* **Helft boter smelten en appelplakjes bakken**
* **Rode kool uit laten lekken en vocht bewaren.**
* **Granberries met vocht van rode kool en port 10 minuten op laag vuur laten wellen.**
* **Aardappels afgieten en droogstomen.**
* **Met melk en boter puree maken.**
* **Rode kool er door roeren.**
* **Op smaak maken met peper en zout.**
* **opdienen met appeltjes en portsaus.**