

# Recept!

## Stamppot Spitskool met prei en Kaas

### Ingrediënten

1,5 kilo connect aardappelen  
1 kleine spitskool of ½ grote spitskool  
1 prei  
200 ml melk  
1 theelepel Kerrie  
Zout/peper  
300 gram oude kaas in blokjes

### Bereiding

Schil de aardappelen en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar.

Snij de prei en spitskool in reepjes en snipper de ui.

Verhit wat olijfolie in een wok en bak hierin de ui 2 minuutjes. Strooi er ondertussen de kerrie overheen. Voeg er dan de spitskool en prei aan toe en bak voor ongeveer 5 minuten mee. Doe dan de melk in pan en laat het op een klein pitje ongeveer 10 minuten zachtjes koken met de dekselerop.

Als de aardappelen gaar zijn, giet ze af. Gooi de inhoud van de wok bij de aardappels en stamp dit fijn. Voeg eventueel extra melk toe.

Snij de kaas in kleine blokjes en serveer deze naast de stamppot.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.ilenesrecepten.nl](http://www.ilenesrecepten.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel