

Stamppot spruitjes met kaas

Ingrediënten

2 kg connect aardappels
1200 gram spruitjes
Ong. 300 ml Melk
Nootmuskaat
100 gram zwarte olijven
200 gram extra belegen kaas

Bereiding

Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook in ca. 20 min. gaar.

Maak de spruitjes schoon en halveer de grote spruiten. Kook de spruitjes in ca. 5 min. beetgaar.

Houd de helft van de aardappels en spruitjes apart voor het gerecht van morgen.

Halveer de olijven. Warm de melk op in een pan.

Let op: Bewaar de helft van de spruitjes en aardappels voor het de gebakken groenten met pesto rosso

Giet de aardappelen af. Stamp de aardappelen met de warme melk en boter tot een smeuije puree.

Roer de spruitjes, olijven en kaas door de stamppot en warm goed door

Breng de stamppot op smaak met nootmuskaat, peper en eventueel zout.

Serveer met tartaar.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel