

Recept!

Bietjesstampot met komijnekaas

Ingrediënten

1 kilo aardappelen
2 pakjes gekookte bietjes
Scheutje azijn
200 gram komijnekaas
Melk

Bereiding

Schil en kook de aardappelen in 20 minuten gaar in water.

Rasp de bietjes fijn en voeg een scheutje azijn toe.

Giet de aardappelen af. Stamp de aardappels tot puree, gebruik hier wat melk voor, maar maak het niet te smeugig want de bietjes zijn ook vochtig.

Snij de komijnekaas in blokjes en roer die door de stampot.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: eigen recept
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel