

## Italiaanse spinaziestamppot

### Ingrediënten

1250 gram kruimige aardappels  
150 ml olijfolie  
2 knoflooktenen, uitgeperst  
500 gram verse spinazie, gewassen en drooggedept  
2 bollen mozzarella, in blokjes gesneden  
1 bakje zongedroogde tomaten op olie, in repen gesneden  
Zout en peper uit de molen

### Bereiding

Schil de aardappels en halveer grote exemplaren. Kook de aardappels gaar in een pan met licht gezouten water. Giet ze af en zet de pan terug op laag vuur om de aardappels droog te stomen.

Zet het vuur uit als het overtollige vocht verdampt is. Stamp de aardappels fijn.

Verwarm — als de aardappels bijna gaar zijn — de olijfolie en knoflook in een klein steelpannetje op laag vuur, zodat de knoflooksmak in de olie kan trekken. (Zet het vuur niet te hoog, anders verbrandt de knoflook en krijgt de olie een bittere smaak.)

Voeg de spinazie en de knoflookolie toe aan de aardappelpuree en roer door, totdat de spinazie geslonken is. Roer dan alle overige ingrediënten door de puree en breng op smaak met zout en peper. Voeg eventueel meer olie toe.

### Eet smakelijk!

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