

# Recept!

## Raapstelenstampot met spek & bosui

### Ingrediënten

1200 gram Agria aardappelen  
2 bosjes raapstelen  
2 bosuien  
2 pakjes spekjes Neimeijer  
1 bakje roomkaas met kruiden  
150 milliliter melk

### Bereiding

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

Snij de wortelen van de raapstelen. Was de raapstelen, sla droog en snij in reepjes. Snij de bosui in kleine ringetjes.

Bak in een koekenpan de spekjes.

Maak puree van de aardappelen, melk en roomkaas. Voeg eventueel meer of minder melk toe naar smaak. Roer de spekjes en de bosui erdoor.

Breng op smaak met zout & peper

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande  
April 2018 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel