

Recept!

Stamppot winterpostelein met blauwe kaas

Ingrediënten

1500 gram connect aardappels

500 gram winterpostelein

Melk

Zout en peper

200 gram blauwe kaas

Bereiding

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

Snij het onderste van de steel van de winterpostelein af. Snij of knip de rest van de winterpostelein in kleinere stukjes. Spoel af in een vergiet en laat goed uitlekken.

Snij de blauwe kaas in blokjes.

Kook ongeveer 200 ml melk in een ander pannetje.

Giet de aardappels af en stamp fijn samen met de melk. Roer er vervolgens de winterpostelein door. Breng op smaak met de peper en zout.

Serveer met de blokjes blauwe kaas

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Eigen recept

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel