

Witlofstamppot met geitenkaas en spekjes

Ingrediënten

1 kilo aardappels
600 gram witlof
150 milliliter melk
nootmuskaat (naar smaak, versgeraspt)
200 gram zachte geitenkaas (verkruimeld)
200 gram spekblokjes

Bereiding

Kook de aardappels in water met zout in 20 minuten gaar.

Snijd intussen eventueel de binnenste kern uit de witlofstronkjes en snijd het lof in smalle reepjes.

Verwarm de melk. Giet de gare aardappels af en maak er met de melk, nootmuskaat, zout en peper een luchtige puree van.

Schep de geitenkaas en witlofreesjes erdoor en houd even warm.

Bak intussen in een droge hete koekenpan de spekblokjes krokant. Verdeel de spekjes voor het serveren over de stamppot.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.boodschappen.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos