

Recept!

Erwtenstampot met makreel

Ingrediënten

1200 gram aardappelen
1 pak doperwtten natural cool
1 pakje gerookte makreel
1 ui
1 eetlepel mosterd
200 milliliter slagroom
25 gram roomboter
Peper/zout

Bereiding:

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar.

Snipper ondertussen de ui. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui 1 minuut. Voeg de erwten toe aan de ui en bak beetgaar. Verdeel ondertussen de makreel in stukjes en controleer op graten.

Verwarm de slagroom in een steelpan. Giet de aardappelen af. Voeg de slagroom toe en stamp met een pureestamper tot puree. Schep het erwtenmengsel en de mosterd erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel