

Recept!

Stamppot raapsteeltjes met buffelsaucijzen

Ingrediënten

1 kg aardappels
scheutje melk
Klontje boter
2 bosjes raapstelen
4 buffelsaucijzen
150 gram belegen kaas, in blokjes gesneden

Bereiding

Schil en kook de aardappels in 20 minuten gaar.

Was de raapsteeltjes en knip in kleinere stukjes (ook de steeltjes kun je gebruiken) laat ze uitlekken in een vergiet.

Bak ondertussen de buffelsaucijzen in roomboter. Bak ze rondom even aan en daarna op zachter vuur in ongeveer 15 minuten gaar laten worden. Voeg wat water toe, zodat je jus hebt voor over de stamppot

Verwarm de melk en stamp hiermee de aardappels tot puree met een klontje boter. Stamp daarna de raapstelen en blokjes kaas door de puree heen.

Serveer de stamppot met de buffelsaucijzen en jus

Eet smakelijk!

Onze inspiratie: van onze klant Nynke
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel