

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo aardappels 500g spruitjes
zout 150g gerookte spekreepjes
2 appels (Granny Smith)
appelboor 50g blanke hazelnoten
2 eetlepels boter 100ml melk
peper

Tijd: 20-30 min.

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

herfststampot

Bereidingswijze

Schil 1 kilo aardappels, was en snij ze in grove stukken Maak 500g spruitjes schoon en halveer ze Schenk een laag water in een ruime pan, leg de aardappels erin met de spruitjes erop. Kook de aardappels met de spruitjes en wat zout ca. 25 minuten Bak 150g gerookte spekreepjes uit Schil 2 appels (Granny Smith), verwijder de klokhuizen met een appelboor en snij de appel in 8 ringen Haal de spekjes uit de pan en bak de appelringen in het achtergebleven vet aan beide kanten Hak 50g blanke hazelnoten grof en rooster ze goudbruin Giet de aardappels en de spruiten af en bewaar het kookvocht Schep 2 eetlepels boter en 100ml melk door het aardappel-mengsel, zet de pan terug op het vuur, totdat de melk warm is Stamp het aardappelmengsel grof en voeg eventueel nog wat kookvocht toe. Breng op smaak met zout en peper Schep de spekjes en de noten door de stampot en verdeel de appel erover.