

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg aardappels
geschild,gewassen,en in stukken
750 g
spruitjes,schoongemaakt,gewassen
5 cm gemberwortel,geschild 25 g
boter 1 ui gesnipperd 2 tl
djinten(komijn) 3 appels geschild
en in blokjes 150 ml
melk,verwarmd

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

spruitjesstamppot met gember..

Spruitjesstamppot met een vleugje Oosters.

Hulpmiddelen

Wok,mes pan,snijplank stamper,tl,rasp

Bereidingswijze

Kook de aardappelen ende spruitjes in een grote pan met een flinke laag met wat zout in 15-20 min gaar.rasp de gember fijn.verhit de boter in een wok en fruit hierin de ui met de gember en de komijn heel zachtjes glazig.schep de blokjes appel erdoor en bak ze op een matig vuur in 2-3 min bruin.breng op smaak met peper.giet de aardappelen en de spruitjes af en stamp ze met een stamper fijn.voeg al roerend de melk toe,zodat een smeuge stamppot ontstaat.schep de helft van de appelmengsel erdoor en breng de stamppot op smaak met zout .schep de stampot op 4 borden en schep de rest van het appelmengsel erover.

Serveertips

Lekker met een runderbraadworst.