

Ingrediënten voor 4 personen

500 g speklapjes, in reepjes
gesneden 2 blokjes roomboter 2
eetlepels ketjap manis 1 eetlepel
sambal badjak 1 eetlepel bruine
basterdsuiker 1 knoflookteen, fijn
gehakt 2 sjalotjes, fijn gesneden
sap van 1 citroen 1 kg kruimige
aardappelen, geschild 750 g
spruitjes 100 ml Blue Band voor
koken peper en zout

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



Spruitjesstampot met Aziatisch gemarineerde speklappen

Met deze romige spruitjesstampot krijg je zeker complimenten! Spruitjes zijn ontzettend lekker als je ze goed klaar maakt. En door ze in een stampot te verwerken lusten de kinderen het ook. Serveer de stampot met gemarineerde speklappen op Aziatische wijze. Een lekker gerecht met een twist. Ga voor meer informatie en leuke recepten naar Blueband.nl

Hulpmiddelen

Kom, gietijzeren pan, kookpan, aardappelstamper

Bereidingswijze

1. Marineer de stukjes speklap met de suiker, sambal, knoflook en ketjap een uur in de koelkast in een afgesloten bakje.
2. Bak dan het sjalotje in een klontje roomboter in de gietijzeren pan. Voeg vervolgens de gemarineerde speklapjes toe en bak deze aan.
3. Giet hier de citroensap overheen, plaats een deksel over de pan en laat 20 minuten op laag vuur sudderen.
4. Kook ondertussen 20 minuten de aardappelen. Maak de spruiten schoon, halveer ze en voeg ze na 10 minuten toe aan de aardappelen.
5. Giet dan de aardappelen en spruiten samen af. Stamp de stampot fijn met de Blue, Band voor koken, peper en zout.
6. Serveer de spruitenstampot met de speklapjes en eventueel gefrituurde uitjes als garnering.

Serveertips

1473659