

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 kilogram kruimige aardappelen of stampot
aardappelen in een zak 3 prei
500 gram spruitjes de prei en spruiten kun je ook voor gesneden krijgen 200 gram gerookte spekblokjes 1 eetlepel roomboter 100 ml halfvolle melk nootmuskaat peper zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Stampot met spruitjes en prei

Zag dit bij het programma wat eten we vandaag en had zo iets ik geef er een eigen draai aan zelfs mijn man vond het lekker

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook de aardappelen in een ruime hoeveelheid water, zo'n 20-tal minuten totdat ze gaar zijn. Giet ze dan af of als je stampotaardappels hebt kun je dit in ongeveer 12 koken Bak de spekjes goed aan in een pan en laat uitlekken op een keukenpapiertje. Snijd ondertussen het witte van de prei in dunne ringen. Snijd spruitjes onderaan in met een mesje.(zelf doe ik de voorverpakte prei en spruiten als ik niet te veel tijd heb) Kook de spruitjes en prei zo'n 12 minuten totdat ze zachter zijn. Giet af. Stamp de aardappelen fijn met een aardappelstamper. Voeg de boter en melk toe. Stamp goed. Kruid nu flink met peper, zout en nootmuskaat. Voeg spruitjes en prei toe. Stamp even goed door. Schep er nu de spekjes doorheen. Kruid eventueel nog bij naar smaak.