

Ingrediënten voor 2 personen

750 gram geschilde aardappels, bladspinazie vers (of heel makkelijk 1 pak 450 gr. Iglo Bladspinazie), 1 eetlepel olijfolie, 150 gr kleine ontbijtspekblokjes, 1 grote ui, 1 kleine rode paprika, 1 klein pakje (80gr) Boursin met peper.

Tijd: 20-30 min.
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

stamppot bladspinazie met boursin

Een stamppot weer eens heel anders en makkelijk.

Vorbereiding

Snipper de ui en snijd de paprika.

Bereidingswijze

Kook de aardappels met een snufje zout in ca. 20 min gaar. Verwarm de spinazie. Verhit de olie en bak de spekblokjes hierin uit. Bak de ui en de paprika 4 minuten met de spekblokjes mee. Giet de aardappels af. Opschudden, fijnstampen en mengen met het ontbijtspekmengsel, de spinazie en de Boursin.

Serveertips

Lekker bij de stamppot: Pittige gahaktballetjes: Meng 250 gr. gehakt met 2 eetlepels paneermeel, een half losgeklopt ei, 1 eetlepel gehaktkruiden, 1 fijngeperst teentje knoflook en 1 eetlepel Franse mosterd. Rol er 6 balletjes van en bak ze in een klontje boter in ca. 15 minuten bruin en gaar.