

Ingrediënten voor 4 personen

1.1/2 kg aardappelen, zout, 2 grote goudrenetten, 2.1/2 dl melk, 2 uien, 20 g boter, 750 g gekookte rode bietjes, 2 el kruidenazijn, 1 mespunt kruidnagelpoeder, 1 tl mosterd, (versgemalen) peper, nootmuskaat

**Tijd:** 30-60 min.  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Stamppot van rode biet

Heerlijk met gestoofde witte vis, bijvoorbeeld kabeljauw.

### Bereidingswijze

Schil en was de aardappelen en kook ze gaar in weinig water met zout. Schil de appels, snijd ze door, verwijder de klokhuizen en snijd ze in schijfjes. Kook de appelschijfjes de laatste 10 minuten met de aardappelen mee. Verwarm de melk. Pel en snipper intussen de uien. Verhit de boter en smoor hierin de uien ongeveer 5 minuten. Pel de bieten en snijd ze in kleine blokjes. Schep ze samen met de kruidenazijn en het kruidnagelpoeder bij de uien en warm het geheel 10 minuten door. Giet de aardappelen af, stamp ze fijn en maak er met de melk en de boter een luchtige puree van. Breng de puree op smaak met mosterd, peper en nootmuskaat. Schep het bietenmengsel door de puree en breng eventueel extra op smaak. Warm nog even door en serveer direct.