

R E C E P T

# stamppot raapstelen



## Vorbereiding

- Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in kleine stukjes. Kook de aardappelen in een pan met water en zout in 20 a 25 min. gaar.
- Snij een klein stukje van de onderkant af, was de raapstelen en laat ze uitlekken. Snij daarna de raapstelen grof of fijn (naar wens).
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpad goudbruin.

## Bereidingswijze

- Verwarm de melk met de boter. Giet de aardappelen af en stamp ze in de pan met de warme melk. Breng de puree op smaak met peper en zout en eventueel een schep mosterd.
- Scheep de raapsteeltjes, de kaas en de uitgebakken spekjes door de aardappelpuree en verwarm deze kort mee.
- Verdeel de stamppot over 4 borden en garneer de stamppot met pijnboompitten.

## Ingrediënten 4 personen

- 1 ½ kg kruimige aardappelen
- zout
- 400 gr raapstelen
- 150 gr geraspte kaas
- 4 el pijnboompitten
- 200 ml melk
- 3 el boter
- versgemalen peper
- uitgebakken spekjes
- mosterd (naar smaak)



EET SMAKELIJK!