

Recept

Raapstelenstampot met katenspek en bosui

Benodigheden

- ✓ 300 gram raapstelen
- ✓ 3 stuks bosuitjes
- ✓ 750 gram aardappelen
- ✓ melk en boter
- ✓ 100 gram katenspek
- ✓ 100 gram verse roomkaas met knoflook
- ✓ peper en zout



Bereiding

Kook de aardappelen in water met wat zout. Was ondertussen de raapstelen, sla ze droog en snijd ze in reepjes. De bosuitjes schoonmaken en in dunne ringetjes snijden. Snijd het katenspek in reepjes en verwarm deze al omscheppend in een droge koekenpan. Wanneer de aardappelen gaar zijn, stamp u deze tot een puree en roer de roomkaas en spek er doorheen. Daarna de raapstelen en bosui erdoor scheppen. Verwarm de stampot al roerende. Breng het geheel op smaak met peper.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 21

EET SMAKELIJK!

