

Recept

Stamppot pastinaak

Benodigheden

- ✓ 800 gr. pastinaak
- ✓ 800 gr. aardappels
- ✓ 5 lente-uitjes
- ✓ 1 rookworst
- ✓ 100 gr. ontbijtspek/spekjes
- ✓ 75 gr. geraspte kaas
- ✓ 3 eetl. bladselderij
- ✓ ½ ltr. Melk
- ✓ 50 gr. boter
- ✓ peper en zout



Bereiding

Aardappels en pastinaak schillen en in stukken snijden. Kook de aardappels en de pastinaak gelijk gaar in één pan. Afgieten, goed uitlekken en fijn stampen. Voeg boter en hete melk toe en roer tot een luchtige puree. Ondertussen spekjes uitbakken en op het laatst de lente-uitjes erbij. Rookworst garen en in plakjes snijden. Spekjes/lente-ui, rookworst en bladselderij toevoegen. In ovenschaal doen, kaas erover en in ± 10 min. bij 175 C. in de oven. Eet smakelijk!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 7, 2011

EET SMAKELIJK!

