

Recept

Stamppot spinazie

Benodigheden

- ✓ 1 kilo kruimige aardappels, geschild en in stukken
- ✓ zout en peper
- ✓ 3 eetlepels olijfolie
- ✓ 1 ui, gepeld en gesnipperd
- ✓ 8 gedroogde tomaatjes, in reepjes
- ✓ 1000 g verse spinazie, gewassen
- ✓ 150 ml halfvolle melk
- ✓ 200 g Parmaham (dikke plak), in blokjes.
- ✓ 125 g pijnboompitten



Bereiding

Kook de aardappels in weinig water met zout in 15- 20 minuten gaar. Verhit de olijfolie in een wok of braadpan en laat de ui in ca. 5 minuten zacht gaar bakken. Roer de tomaatreepjes door de ui en verwarm dit ca. 2 minuten mee. Rooster de pijnboompitten kort. Roerbak de spinazie in gedeeltes in ca. 8 minuten. Stamp de aardappels fijn. Verwarm de melk en maak van de aardappels met de melk een droge puree. Laat de spinazie wat uitlekken. Schep de spinazie, pijnboompitten en de hamblokjes door de puree. Eet smakelijk!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 10, 2011

EET SMAKELIJK!

