



Hoofdgerechten

Stoemp met erwtjes, spek en witloof

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram aardappel (bloemig)
200 gram erwtjes (diepvries)
500 gram witloof
200 gram spekblokjes
100 milliliters melk
1 klontje boter
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snijd in grove stukken. Kook ze beetgaar. Voeg 5 minuten voor het einde de erwtjes toe.

Verwijder de harde onderkant van het witloof. Snijd ze doormidden, in de lengte, en verwijder de harde kern. Snijd in fijne reepjes.

Bak de spekblokjes krokant op een middelhoog vuur.

Giet de aardappelen en erwtjes af. Stamp ze tot een grove puree, samen met de melk en boter.

Voeg het fijngesneden witloof toe en kruid af met peper, zout en nootmuskaat.



Aanbevolen door

