



Hoofdgerechten

Stamppot met snijboontjes en varkensreepjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram snijbonen (schoongemaakt en in schuine stukjes)
800 gram aardappelen (geschild en in blokjes)
boter
1 ui (fijngesnipperd)
1 lookteentje
100 milliliters melk
100 gram kaas (gemalen)
1 eetlepel mosterd
400 gram varkensreepjes

Bereidingswijze

Kook de snijbonen in lichtgezouten water beetgaar. Giet ze af en zet ze even apart.

Kook ondertussen de aardappelblokjes in een grote kookpot met water en zout tot ze zacht zijn.

Verhit een klontje boter in een pan en bak hierin de fijngesnipperde ui samen met het lookteentje glazig. Voeg de snijbonen toe en roerbak het geheel.

Stamp de aardappelen tot een smeùige puree met een klontje boter en de melk. Voeg de snijbonenmix en de geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper, zout en mosterd.

Verhit opnieuw een klontje boter in een pan en bak hierin de varkensreepjes. Dresseer deze over de snijbonenstamppot. Werk af met een beetje gemalen kaas en een toefje mosterd.

