

Bietenstampot met spek en appel



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Winter	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	3 sterren	

Ingrediënten

1 stuk	Appel(s) (fris zuur)
1 schaal	Bieten, gekookt
1 stuk	Uien
1 duopak	Spekreepjes mager
50 gram	Boter
1,5 kg	Aardappelen

Vorbereiding

Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen in water met zout in 20 min. gaar. Verhit ondertussen 25 g boter in een koekenpan en bak de spekreepjes in 6 min. knapperig. Voeg de ui toe en bak 1 min. mee. Snijd ondertussen de bietjes in blokjes, voeg toe en bak 4 min mee. Snijd de ongeschilde appel in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in stukjes. Schep door het bietjesmengsel.

Giet de aardappelen af en vang het kookvocht op. Stamp de aardappelen met de rest van de boter en een kopje kookvocht met de pureestamper tot een smeùige puree. Schep het bietjesmengsel erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de stampot over 4 borden.

Wist u dat ...