

Rode ui-bietenstamp met speklap



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	+	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	4 sterren	

Ingrediënten

75 gram	Ruccola
1 schaal	Bieten, rood, geraspt
2 stuk	Uien, rood
4 stuk	Speklappen
1 kg	Aardappelen

Vorbereiding

Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook in water met zout in 20 min. gaar. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak de speklappen in 12 min. knapperig en gaar. Neem uit de pan en houd warm onder een deksel. Fruit de ui 2 min. in het achtergebleven bakvet. Bak de bietjes 3-4 min. mee. Giet de aardappelen af, maar vang 1 kopje kookvocht op. Voeg toe en stamp met de pureestamper tot een grove puree. Schep de ui, bietjes en rucola erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de stampot over 4 borden. Serveer met de speklappen.

Wist u dat ...