

PREI STAMPPOT MET KAAS

We gaan is op bezoek vij onze Noorderburen, d'hollanders.
Het is tijd voor ne goeie stamppot!

Recept voor 2 personen

Tijd: 30 min.

BENODIGDHEDEN:

- 2 preien
- 600 gr aardappels – genre bintjens
- 1-2 handjes geraspte oude kaas of wat je lekker vindt.
- 3 el kruidenroomkaas genre Boursin
- scheutje melk
- 150 gr spekreepjes
- snufje nootmuskaat
- 1 rookworst
- snufje zout en peper
- evt. een rookworst

BEREIDINGSWIJZE:

Schil de aardappels en maak de prei schoon.

Snijd de prei in stukjes.

Kook de aardappels in een grote pan ongeveer 20 minuten totdat de aardappels zacht zijn.

Ondertussen:

Bak de spekreepjes even aan in een pan (zonder olie)
doe er dan de prei bij.

Bak verder tot de spekjes wat kleuren.

Gier de aardappels af als ze gaar zijn.

Stamp ze dan samen met een scheut melk, roomkaas en nootmuskaat tot puree.

Voeg daarna de prei, geraspte kaas en spekjes toe en meng alles door elkaar.

Lekker met een rookworst erbij.

<https://www.lekkerensimpel.com/lekker-en-simpel/hoofdgerechten/page/5/>