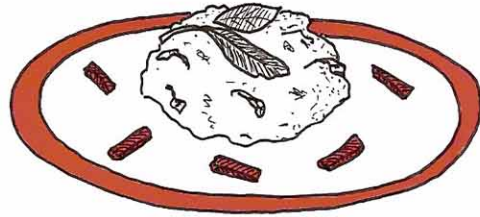


Stampotje van raapsteeltjes met blauwe kaas (4 personen)

Bereiden: 10 minuten
In de pan: 15 minuten

Nodig:

- 1 kg kruimige aardappels
- 2 bosjes raapsteeltjes (200 g)
- 1 handvol verse basilicum
- 1 handvol verse bladpeterselie
- 100 g Danish Blue
- 2 dl melk
- klontje boter
- versgemalen peper
- eventueel: 100 g spekreepjes



Doen:

Schil de aardappels, snij ze in \pm even grote stukken en kook ze in water (& zout) gaar in \pm 15 minuten. Snij intussen de worteltjes van de raapstelen, was ze en maak ze goed droog (slacentrifuge!). Hak ze grof weg in stukken.

Maal de basilicum, peterselie en Danish Blue fijn in de keukenmachine (of met de staafmixer). Brey de melk aan de kook.



Tip!

Tip!



melk bij de kruiden gieten -> alles gaat makkelijker uit de kom

Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Of haal ze door de pureeknijper.

Giet de kokende melk bij het kruiden/kaas mengsel en roer het vervolgens door de aardappels. Voeg room boter toe tot een mooie smeuge puree.

Meng de raapsteeltjes erdoor, die slinken door de hitte van de puree. Brey op smaak met zout & peper.



Tip!

Serveren:

Snel verdelen over 4 warme borden. Strooi eventueel wat knapperig uitgebakken spekreepjes er omheen.



Raapsteeltjes
Echte voorjaarsgroente,
verkrijgbaar van
maart t/m juni