

# Stamppotje spinazie met pancetta (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

In de pan: 15 minuten

## Nodig:

1 kg kruimige aardappels

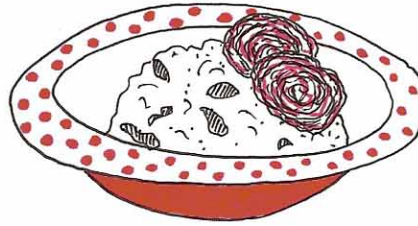
200 g (baby) spinazie

12 plakjes pancetta

2 dl melk

klontje boter

versgemalen peper



## Doen:

Schil de aardappels, snij ze in ± even grote stukken en kook ze in water (& zout) gaar in ± 15 minuten.

Leg intussen de plakjes pancetta (in porties) in een droge, hete koekenpan zonder dat ze elkaar overlappen. Laat ze rustig uitbakken tot knapperig, draai ze halverwege om. Laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar 8 mooie rondjes en breek de rest in stukjes.

pancetta is erg lekker gekruid Italiaans spek

Alternatief: gewoon outbijt spek (ronde plakjes)

Tip!



plakjes niet op elkaar!

was de spinazie, maak goed droog (tip: slacentrifuge!) en hak de blaadjes wat kleiner.

Verwarm de melk met de boter in een steelpan.

Giet de aardappels af en stamp ze fijn (tip: puurknijper!) Roer de hete botermelk erdoor tot een smeuïge puree.

Tip! Melk & boter samen verwarmen

→ puree koelt niet af



Meng de spinazie in porties erdoor, flink roeren zodat de spinazie slinkt. Schep van het vuur af de verkruimelde pancetta erdoor.

Breng op smaak met lekker veel versgemalen peper en evt. wat zout.

Neem een flinke pan

Tip!



dat roert makkelijker met de spinazie

## Serveren:

Verdeel de stamppot over 4 borden. Garneer elk bord met 2 knapperige rondjes pancetta