

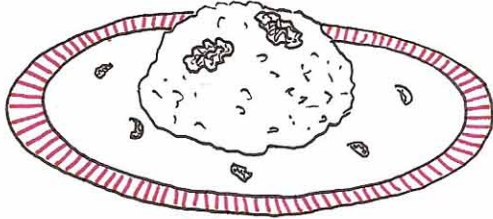
Stamppotje Spinazie met walnoten (4 personen - vegetarisch)

Bereiden: 10 minuten

In de pan: 15 minuten

Nodig:

- 1 kg kruimige aardappels
- 200 g (baby) spinazie
- 50 g walnoten
- 40 g kruidenkaas (à la boursin, paturain)
- 2 dl melk
- klontje boter
- Zout & versgemalen peper
- versgeraspte nootmuskaat



Doen:

Schil de aardappels, snij ze in \pm even grote stukken en kook ze in water (& zout) gaar in \pm 15 minuten. Was de spinazie, maak goed droog (tip: slacentrifuge!) en hak de blaadjes wat kleiner. Hak de walnoten grof.



Verwarm de melk met de boter in een steelpan. Laat de kruidenkaas erin smelten.

Giet de aardappels af en stamp ze fijn.

Roer de hete botermelk erdoor tot een smeelige puree.

Meng de spinazie in porties erdoor.

Flink roeren zodat de spinazie slinkt in de hete puree.

Schep van het vuur af de walnoten erdoor.

Breng op smaak met zout, versgemalen peper en versgeraspte nootmuskaat.



niet teveel kruidenkaas



Serveren:

Verdeel de stamppot over 4 borden.