



SPRUITJESSTAMPPOT

Spruitjes, die lusten wij wel. En zeker met dit hele makkelijke recept om een lekkere spruitjesstamppot te maken. Door de crème fraiche wordt het stamppotje lekker smeùig en zoet. Hier ga je echt van smullen..

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

800gr kruimige aardappelen

500gr spruitjes

125gr crème fraiche

Klontje boter

Peper

Zout

Schil de aardappelen en kook met een beetje zout in ca. 20 min. gaar.

Maak ondertussen de spruitjes schoon, halveer de spruitjes en kook ze de laatste 10 min. met de aardappels mee.

Giet de aardappelen en de spruitjes af.

Stamp de aardappels en spruitjes door elkaar met de stamper.

Maak de stamppot smeùig door er een klein klontje boter en een grote lepel crème fraiche aan toe te voegen. Gebruik niet in één keer alle crème fraiche, maar voeg beetje bij beetje toe totdat het stamppotje de juiste structuur heeft.

Breng op smaak met peper en zout.