

Spruitenstampot met noten (plm 20 minuten, zonder snijden)

Spruitenstampot smaakt net een beetje anders dan gewoon spruiten met aardappelen. Je kunt er heel veel mee variëren, maar gewoon spruiten met aardappelen pureren kan ook.

Ingrediënten voor 2 personen:

500 gram spruiten, schoongemaakt en gehalveerd

4 flinke aardappelen, geschild en in stukjes

½ liter gekookt water

Lekker voor erbij:

1 theelepel tijm

peper

1 theelepel gedroogd eekhoorntjes brood = een soort champignons

een paar eetlepels noten (hazelnoten en/of cashewnoten)

1 theelepel mosterd

een scheutje melk

Voorbereidingen:

Doe het eekhoorntjesbrood in een kommetje en giet er kokend water op, zodat ze ondergedompeld zijn.

Rooster in een droge koekenpan in ongeveer 10 minuten de noten. Regelmatig omdraaien.

Kook de aardappelen ondertussen in ongeveer 15 - 20 minuten. Zet halverwege de spruitjes op in een andere pan. Alles is tegelijkertijd klaar (spruiten maximaal 8 minuten laten koken). Pureer eerst de aardappelen en doe er evt wat melk bij. Maak er een smeuïge massa van. Voeg de spruiten toe en pureer nog eens (mag best grof).

Je kunt er wat water aan toevoegen van het eekhoorntjesbrood en natuurlijk het eekhoorntjesbrood zelf. Of wat mosterd er doorheen. Tijn en/ of peper is ook heerlijk. Gewoon proeven. En voor de liefhebber. . . .noten erbij.

