

Stamppot met spruiten, appel en spekjes

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Varkensvlees **Gerecht type:** Stamppot

Per portie: 615 Kcal

Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappels
- 4 appels
- 700 gr spruiten
- 250 gr gerookte spekblokjes
- 150 ml melk
- 50 gr boter
- zout en peper

Bereiding

1. Schil de aardappels en de appels. Verwijder het klokhuis van de appels en snijd ze in stukken. Maak de spruiten schoon en halveer deze. Kook de aardappels en de appels in een pan in ruim water ca. 20 minuten tot de aardappels gaar zijn.
2. Bak de spekblokjes in 3-4 minuten knappering. Haal ze uit de pan laat en laat uitlekken op keukenpapier. Roerbak de spruiten 5 minuten in het spekvet. Voeg daarna een scheutje water toe en kook nog 5 minuten tot de spruiten gaar zijn. Schep de spekblokjes door de spruiten met maak op smaak met zout en peper.
3. Verwarm eventueel de melk. Giet de aardappels en de appels af en stamp met de mel en de boter tot een luchtige puree. Meng de spruiten erdoor en brnag op smaak met zout en peper.