

Recept

STAMPPOT





ARTIKELNUMMER	EENHEID	PRODUCT	MERK
565482	1 kg	20 kg p/kist kruimige aardappelen	Bildstar
361518	1 kg	1 kg zoete aardappelen	Dijkstra
801052	0,5 kg	20 kg p/kist winterpenen	Dijkstra
805398	50 g	p/kg pastinaak	Dijkstra
800320	0,5 kg	10 kg p/doos flespompoenen	Dijkstra
291927	2/3 uien	60 tot 80 p/kg uien	Dijkstra
805129	0,5 kg	1 kg verpakte spekreepjes	Actifood
807666	1 kg	1 kg boter	Olympia
250600	250 g	900 g rundvlees boullon	Knorr
392529	75 ml	800 ml mosterd	Remia
295167	15 g	80 g verpakte bos tijm	Dijkstra
734640	15 g	65 g gevriesdroogde tijm	Verstegen
805842	75 g	450 g knoflookpuree	Beemster
756598	50 g	460 g zwart gemalen peper	Apollo
253278	50 g	12x1 kg zout	Jozo
320137	1 st	12x4x80 gr rookworst prof	Unox
	50 cl	water	

BEREIDING

1. Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Kook in ruim water met wat zout gaar.
2. Snijd intussen de pastinaak, pompoen, ui en winterpenen in blokjes. Verhit een beetje vloeibare margarine in een braadpan en fruit hierin de ui. Voeg de pastinaak, pompoen en winterpeen toe en bak even mee. Schenk dan het water bij de groenten samen met de boullon en breng aan de kook. Voeg eventueel wat peper en zout naar smaak toe.
3. Bak de spekreepjes met een klein beetje olie of margarine goudbruin in een koekenpan.
4. Stamp de aardappels fijn met de boter, knoflookpuree, mosterd en tijm. Roer de groenten door de aardappelpuree samen met de spekreepjes en serveer!