



VERUKKELIJKE VERGETEN GROENTE STAMPPOT!

NODIG

- 4 aardappels
- 3 pastinaken
- 65 gram crème fraîche
- 2 rode uien
- 125 gram spekreepjes
- 1 el suiker
- 3 el balsamicoazijn
- 4 takjes verse tijm (je kan ook gedroogde tijm gebruiken)

DOEN

1. Schil de aardappelen en pastinaak en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen met de pastinaak in water met zout in 20 min. gaar.
2. Uien pellen en versnipperen. De spekreepjes in een koekenpan met anti-aanbaklaag in ongeveer 5 tot 10 minuten zachtjes uitbakken. Spek uit koekenpan scheppen en op keukenpapier laten uitlekken. In de koekenpan met het overgebleven spekvet de uien, suiker en balsamicoazijn 15 à 20 minuten zachtjes bakken tot de uien zacht en gekaramelliseerd zijn. 2 Takjes tijm voor garnering apart houden en blaadjes van rest van takjes halen en toevoegen aan de pan.
3. Giet de aardappelen en pastinaak af, maar vang 50 ml kookvocht (per 2 pers.) op. Stamp de aardappelen met de pastinaak, het kookvocht en de crème fraîche tot een smeùige puree. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Serveer de stamppot met de gekaramelliseerde spekjes en ui. Garneer met de apart gehouden takjes tijm.



WWW.BONAPETIT.NU