



STAMPPOT MET ROERGEBAKKEN SPRUITJES EN SPEKJES

NODIG

- 300 gram spekreepjes
- 1 el honing
- 3 el ketjap
- 1 teentje knoflook geperst
- zout en peper
- 500 gr spruitjes, schoongemaakt en gehalveerd of kleine spruitjes
- 1 kg kruimige aardappels
- 2 el zonnebloemolie
- 1 pakje boemboe goreng
- 75 ml melk
- 25 gr (room)boter

DOEN

1. Marineer de spekreepjes minimaal 1 uur in de koelkast in een kom met de honig, ketjap en geperst knoflook.
2. Breng een laagje water met wat zout aan de kook en kook hierin de spruitjes 6 minuten. Giet ze af en laat ze goed uitlekken.
3. Schil ondertussen de aardappels, was ze en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Kook ze in een ruime pan met wat zout in ca. 20 minuten gaar.
4. Bak de spekreepjes in een koekenpan tot ze knapperig en gaar zijn.
5. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan of wok en bak hierin de boemboe 2 minuten aan. Doe de spruitjes erbij en roerbak het geheel 3 minuten op middelhoog vuur.
6. Verwarm de melk en boter. Pureer de afgeschudde aardappels met de melk en boter. Breng op smaak met zout en peper. Schep het spruitmengsel en de spekjes erdoor.

Smakelijk eten!



STAMPPOT
MET EEN
TWIST!

WWW.BONAPETIT.NU