



OUDERWETS LEKKERE WORTELENSTAMPPOT

NODIG

- 300 gram uien in ringen
- 1 kilo wortels in plakjes
- 1 kilo aardappels in blokjes
- 30 gram boter
- 1 el kerriepoeder
- Peper en zout naar smaak

DOEN

1. Fruit de ui in boter en kerriepoeder ongeveer 5 minuten tot ze glazig zijn. Voeg de wortels toe en bak nog eens 5 minuten mee.
2. Voeg de aardappels toe en net zoveel water dat alles net onder staat.
3. Kook ongeveer 20 minuten tot de aardappels beetgaar zijn. Giet af, maar bewaar het kookvocht.
4. En nu, stampen maar! Voeg eventueel wat kookvocht toe om het smeuïger te maken. Je kan ook warme melk en/of een klontje boter toevoegen. Breng op smaak met peper en zout.

VEGAN: gebruik olie ipv van boter.



WWW.BONAPETIT.NU