



STAMPPOT MET KOOLRAAP, TOMAATJES EN SPINAZIE

NODIG (4 PERS)

- 1 kg aardappels in blokjes
- 1 koolrabi in blokjes
- 200 Verse spinazie in dunne reepjes
- 75 gram zongedroogde tomaten in dunne reepjes
- 20 gram hazelnoten

BEURRE BLANC

- 2 sjalotjes
- 1 teen knoflook
- 100 ml droge witte wijn
- 1 el mosterd
- 100 gram roomboter in blokjes en uit de koelkast

DOEN

1. Begin met de saus. Verhit de knoflook en de sjalot in een sauspan met wijn. Laat voor de helft inkoken.
2. Kook ondertussen de aardappelen en koolrabi in water met een beetje zout in ± 20 minuten gaar.
3. Rooster de hazelnoten in een pan en hak ze fijn.
4. Haal de saus van het vuur en klop de blokjes boter er stuk voor stuk door met een garde (dat heet demonteren). Breng op smaak met mosterd, peper en zout.
5. Pureer de aardappels en koolrabi en voeg de saus toe. Roer de stukjes zongedroogde tomaat en de reepje spinazie door de stamppot. Verdeel over de borden en garneer met de geroosterde hazelnootjes.

Smakelijk

STAMPEN
MAAR...



WWW.BONAPETIT.NU