



Zomer Stampot



VERS uit de moestuin

**Stamppotten
zijn winterkost bij uitstek,
maar dit zomerse stamppotje
is ook bij hogere temperaturen
erg lekker. De groentes komen
rechtstreeks uit de moestuin -
verser kan niet!**

TEKST Klaske Bakker
FOTOGRAFIE Otto Kalkhoven

Bereidingswijze

Schil de aardappels, snijd ze in stukken en kook ze in ruim water gaar. Maak ondertussen de groentes schoon. Haal de blaadjes van de kropsla los, was en droog ze goed en snijd de blaadjes in grove reepjes. Was de tomaten, komkommer en peterselie. Snijd de tomaten en komkommer in blokjes. De peterselie mag fijngesneden worden. Giet de aardappels af wanneer ze gaar zijn. Laat ze even uitdampen en maak er dan puree van met een pureestamper. Voeg de roomboter, melk en eventueel de crème fraîche toe en roer dit door de aardappelpuree. Voeg de groentes toe, roer goed en warm ze even mee (net zoals u zou doen met andijviestamppot). Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. U kunt de stamppot zo eten, maar een hardgekookt ei per persoon is er erg lekker bij. Ook lekker met stukjes gerookte of gestoomde makreel of uitgebakken gerookte spekreepjes. Of met feta en gegrilde rode paprika. Wie wil, kan ook jus toevoegen. 🍴

voor
4
personen

Ingrediënten

- 600 g kruimige aardappels
- 1 kropsla
- 3 tomaten of een handjevol cherrytomaatjes
- 1 komkommer
- handjevol platte peterselie
- klontje roomboter
- flinke scheut volle melk, liefst warm
- evt. 3 el crème fraîche
- zout en peper naar smaak

