

PREISTAMPPOT MET SPEKREEPJES

Voor heerlijke preistamppot met spekreepjes heb je nodig:

- 1 kilo stamppotaardappelen
- 2 stuks prei
- 300 gram spekreepjes
- 125 gram crème fraîche
- 1 rode ui
- 1 varkenssaucijsje of braadworst
- 1 tl zout

Bereiding

1. Breng een pan water met de aardappelen en een theelepel zout aan de kook. Zorg dat de aardappelen ruim onder water staan en kook die in 20 minuten gaar
2. Snij de prei in halve ringen en was die grondig in een vergiet
3. Bak in een koekenpan de spekreepjes en fruit de prei aan. Voeg eventueel een fijngesneden rode ui toe
4. Haal na 20 minuten de aardappelen van de kookplaat en giet het vocht af
5. Voeg de prei, de spekreepjes, de rode ui en de crème fraîche toe en stamp het geheel tot een romige stamppot
6. Serveer als laatste een in de oven gebakken varkenssaucijsje of braadworst bij de stamppot

Wijntips

Fleurie Domaine de la Presle, France
Arrogant Frog Chardonnay Viognier, France
Cruse Selection Merlot Pays d'Oc, France

Bon appétit!

