

Bietenstampot

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 700 gram rode bieten
- 1 runder rookworst

En verder:

- 1 kg kruimige stampot aardappelen
- 2 uien
- 2 eetlepels suiker
- 1 dl azijn
- 1 dl melk

Schil de bieten en snijd ze in blokjes. Kook de bieten in 20 minuten gaar. Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ook deze gaar in 20 minuten. Pel de uien en snijd ze in stukjes. Meng de ui met de gekookte bieten, suiker en azijn. Bereid de runder rookworst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de aardappelen af. Giet ook de bieten af. Stamp de aardappelen met de bieten tot de gewenste grofheid. Voeg een scheutje melk toe om er een smeug geheel van te maken. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Serveer het gerecht met de runder rookworst. Op een mooie lentedag kun je dit gerecht ook koud of lauwwarm eten met een balletje gehakt. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>