

Stamppotje met postelein

hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 1 kg aardappelen, geschild
- 300 g rauwe postelein, gewassen, gedroogd en wat fijner gesneden
- 1 dl melk

En verder:

- klont boter
- witte azijn (appelazijn is hierbij heerlijk)
- zout en peper
- 250 g spekblokjes, of meer naar behoefte

Kook de aardappelen met wat zout gaar in zo'n 15 minuten. Bak ondertussen de spekblokjes uit in een koekenpan. Giet ze af en doe ze terug in de kookpan (of in een grote mengkom) en pureer ze met een stamper. Voeg melk en boter toe en meng tot een smeuïge puree. Voeg de postelein en spekblokjes toe en meng het goed. Breng op smaak met azijn, zout en peper. Warm het stamppotje nog even op op een zacht vuurtje.

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