
Spinaziestamppot met spekjes

en een perfect eitje met kruidenolie



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- preiringen
- babyspinazie
- eieren³
- verse kruidenmix: basilicum & peterselie
- spekjes
- kruimige aardappels

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Heb je liever een hardgekookt eitje? Kook de eieren dan 1-2min langer!

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Aardappels en ei koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Schrob of schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Doe de **aardappels** met 1tl zout in een middelgrote kookpan. Voeg gekookt water toe totdat ze onderstaan. Breng aan de kook. Voeg voorzichtig de **eieren** toe en kook 5-6min. Schep de **eieren** eruit en doe ze in koud water. Kook de **aardappels** in nog ca. 10min gaar



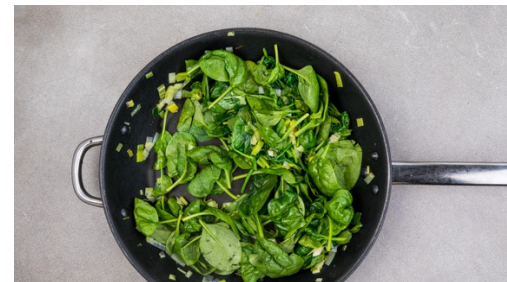
4. Kruidenolie maken

Doe de **peterselie** en **basilicum** zonder harde steeltjes met 2-3el olijfolie en 1el azijn in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer. Voeg evt. 1-2el water toe als de **olie** te dik is. Breng de **kruidenolie** op smaak met peper en zout.



2. Spekjes bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **spekjes** al af en toe roerend in ca. 5min knapperig. Schep de **spekjes** uit de pan met een schuimspaan en zet opzij. Veeg de pan niet schoon.



5. Spinazie toevoegen

Voeg hand voor hand de **spinazie** aan de pan met **prei** toe en roerbak op laag vuur 1-2min totdat de **spinazie** is geslonken.



3. Prei bakken

Verhit de gebruikte pan met het **spekvet** op middelhoog vuur en bak de **preiringen** al roerend in ca. 5min zacht. Zet evt. het vuur lager als de **prei** te donker wordt. Was de **babyspinazie** grondig en laat in een vergiet uitlekken.



6. Stamppot maken

Vang bij het afgieten van de **aardappels** een **kopje kookwater** op. Doe de **aardappels** terug in de pan en stamp ze met 1el (plantaardige) boter en evt. wat **kookwater** glad. Roer de **gebakken groenten** en **spekjes** erdoor. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **stampot** op. Pel de **eieren** en leg op elk bord een **ei**. Besprenkel met de **kruidenolie** naar wens.