



## Kruidige lentestamppot met meiraapjes en gegrilde rookworst

 20-30min  2 personen

Bestaat er iets oer-Hollandser dan een stamppotje? Voordat je er de boeken op naslaat, kunnen we je verklappen dat deze Hollandse stamppot zo universeel is als de mens. Eeuwen geleden werden maaltijden in één grote kookpot gemaakt, een gebruik dat mogelijk is ontstaan doordat men slechts een vuur ter beschikking had om op te koken. Met meiraapjes en een handvol verse kruiden is deze klassieker ...

## Wat je van ons krijgt

- Gelderse rookworst van varkensvlees
- meiraapjes
- verse kervel
- radijsjes
- bosui
- kruimige aardappels
- boter<sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

## Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- koekenpan
- kookpan
- zeef

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

### Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 35.5g, koolhydraten 70.2g, eiwit 30.3g



1. Aardappels koken

Grote kookpan met water aan de kook brengen. **Aardappels** schillen en in 3-4cm grote stukken snijden. Zodra het water kookt, **aardappels** toevoegen en in ca. 10-15min gaar koken. Bij het afgieten een kop water opvangen, **aardappels** terug in de pan doen en met deksel afgedekt warm opzij zetten.



4. Bladgroen toevoegen

Dan **bosui** en **bladgroen** aan de koekenpan toevoegen, op smaak brengen met zout en peper en ca. 1-2min bakken totdat het **bladgroen** is geslonken. Uit de pan nemen en pan met keukenpapier schoonvegen.



2. Ingrediënten voorbereiden

Ondertussen **loof** van **radijsjes** plukken, **loof** wassen en grof hakken. **Radijsjes** in 1,5cm dikke schijfjes snijden. **Meiraapjes** in 1,5-2cm grote stukken snijden. Uiteinde **bosui** verwijderen. Witte deel fijnhakken, groene deel in dunne ringen snijden. **Kervel** met steeltjes grof hakken.



5. Rookworst bakken

**Gelderse rookworst** met enkele el water aan koekenpan toevoegen en de pan opnieuw op middelhoog vuur verhitten. **Rookworst** 5-7min bakken totdat het water is verdampt, halverwege **worst** omkeren. Indien nodig meer water toevoegen. **Worst** uit de pan nemen en in plakken snijden.



3. Groenten bakken

1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur verhitten. Dan **radijsjes** en **meiraapjes** toevoegen, **groenten** in 8-10min goudbruin bakken en daarbij af en toe omscheppen.



6. Stampot maken

Ondertussen **boter** aan aardappelpan toevoegen en **aardappels** tot een gladde **puree** stampen. Kookwater beetje bij beetje toevoegen totdat de **puree** de gewenste consistentie heeft. **Kervel** erdoor roeren en goed op smaak brengen met peper en zout. **Meiraapjesmengsel** door **puree** roeren. **Stampot** met **rookworst** serveren en **kervel** bestrooien.