



Voorjaarsstampot met brandneteltoppen

hoofdgerecht voor vier personen

BENODIGDHEDEN:

750 gram aardappelen
400 gram witte kool
½ liter groentebouillon
roomboter ca 50 gr.
warme melk ca 250 gr
400 gram snijbiet (paksoi)
350 gram pittige belegen kaas
klein beetje mierikswortelpasta (AH)
een flinke handvol brandneteltoppen
versgemalen zwarte peper
zout + peper.

BEREIDING:

Schil de aardappelen en snijdt de kool in stukken.
Kook de aardappelen en kool in de bouillon gaar.

Giet een scheutje gekookt water over de brandneteltoppen, zodat ze niet langer prikken.
Hak ze hierna fijn.

Snij de snijbiet in stukjes.

Giet de aardappelen en kool af.

Stamp de aardappelen en kool met de boter en de melk door elkaar, met een puree stamper.

Voeg de brandneteltoppen en snijbiet aan de stampot toe. Meng goed door elkaar. Roer tenslotte de blokjes kaas en de mierikswortelpasta door de stampot.
Maal er wat zwarte peper over, proef, en voeg eventueel naar smaak nog wat zout aan toe.

Jammie ☺ Eet smakelijk.

Stamppotje van raapsteeltjes met geitenkaas

Recepten >> Groenten

Stamppotje van raapsteeltjes met geitenkaas

voor vier personen

BENODIGDHEDEN

3 à 4 bossen raapsteeltjes
1 kilo kruimige aardappelen
150 gram zachte geitenkaas (witschimmel)
zout of een groentebouillonblokje
50 gram pijnboompitten
(soja-)melk

BEREIDINGSWIJZE

Schil, was en kook de aardappelen met een beetje zout of de bouillon gaar in 20 minuten. Hak de raapsteeltjes grof tot op de worteltjes, doe in een vergiet en spoel af . Als de aardappelen gaar zijn giet je ze af over de raapsteeltjes. Vervolgens stamp je de raapsteeltjes en de aardappelen door elkaar. Gebruik een beetje afgietwater of wat (soja-)melk om het smeugig te maken. Snij de geitenkaas in kleine blokjes en roer door de stamppot. Garneer met wat pijnboompitjes, die je eerst kort roostert in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag.

Je kunt dit stamppotje ook een Italiaans tintje geven: vervang de raapsteeltjes dan door 300 gram rucola, en volg verder bovenstaand recept. En een nóg Italiaanser recept met rucola komt uit de Italiaanse provincie Lugurië. Hier zijn naast de geitenkaas en de rucola ook veel verse kruiden toegevoegd, een flinke scheut olijfolie en in knoflookolie geroosterd broodkruim. Wees vooral niet te zuinig met de verse kruiden: minimaal een paar eetlepels gehakte verse peterselie, bieslook, basilicum en munt (de laatste twee zijn er op dit moment nog niet en wees wel terughoudend met de munt, anders overheerst die te veel). Schep er eventueel als laatste kleingesneden cherrytomaatjes door.

