



Stampopot raapstelen met speklapje en mosterdsaus

Hoofdgerecht
Appetijt - L. Vanden Bos

Ingrediënten

Kruimige aardappels
volle melk
zout, peper en nootmuskaat
raapstelen

speklapjes
vloeibare margarine

vleesbouillon
bindmiddel (bruine roux van
Maïzena)
mosterd
witte wijn of sake

Bereiding

Raapstelen, wassen, drogen en de stengels tot net onder het blad afsnijden.

De bladeren in dunne reepjes snijden.

Aardappels gaarkoken, afgieten en opschudden (drogen).

Melk verwarmen.

De gare aardappels met de warme melk pureren en mengen met de raapstelen. Op smaak brengen met peper en nootmuskaat.

Speklapjes kruiden met zout en peper, aanbraden en zachtjes garen.

Vleesbouillon iets laten inkoken, binden, mosterd en witte wijn of sake toevoegen en enkele eetlepels van het braadvet van het spek. Op smaak brengen.

Notities

Raapsteel is zo'n typische groente voor de lente en de

vroege zomer. Het heeft een pittige smaak en komt vooral goed tot zijn recht in stamppot en salades.

Foto's

