

Rucolastamppot

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kilo Aardappelen
- 4 eetlepels Olijfolie
- 4 eetlepels Creme freche
- Zwarte Peper
- Zout
- 250 gram Rucola
- 2 Bosuien
- ½ Paprika
- 300 gram Geitenkaas

Beschrijving:

Was de rucola, de bosuien en de paprika. Snij de bosuien in ringen. Snij de paprika in dunne reepjes (zonder de zaadjes). Schil de aardappelen. Kook de aardappelen in een ruime pan met water. Stamp de aardappelen tot een puree. Voeg de olijfolie en de crème fraîche toe. Schep de geitenkaas door de puree. Verwarm de puree nog even tot de geitenkaas gesmolten is. Breng op smaak met zwarte peper en zout.

Snij de paprika in hele dunne reepjes. Snij de bosuien in ringen. Voeg de rauwe rucola en de bosuien toe aan de aardappelpuree. Voeg als laatste een paar reepjes paprika toe om het geheel een mooie kleurencombinatie te geven.

Bijzonderheden:

Lekker met een gehaktbal met mosterd of Merquez worstje. Je kunt de geitenkaas ook vervangen door Feta.



www.eetcafevandekook.nl