

Kent u dat verschijnsel? Een vriezer vol met fijne groenten, de oogst van eigen moestuin. Maar soms moet er ruimte worden gemaakt voor andere producten.

Afgelopen tuinseizoen kon ik heel veel bieten oogsten. Die bereid ik op de traditionele manier of ik maak er een salade van. Maar nu wilde ik iets anders proberen. Op internet kwam ik een recept tegen en heb het uitgetprobeerd.

Lekker, dus voor herhaling vatbaar!

Bietenstampot met ui, spekjes en appel

4 personen

Wat is er nodig

- 1 1/2 kg. *Kruimige aardappelen*
- *Flinke scheut vloeibare margarine*
- 300 gr. *gerookte spekblokjes (of vegetarische spekblokjes)*
- 1 *ui in halve ringen gesneden*
- 500 gr. *gekookte bietjes, geschild en in blokjes gesneden*
- 1 *appel schoongeboend en in blokjes gesneden*



Hoe maken we het

- Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze in water (eventueel met wat zout) in 20 minuten gaar
- Bak intussen in een koekenpan de spekblokjes in een scheut vloeibare margarine in 6 minuten knapperig en doe de uiringen erbij en bak deze 1 minuut mee
- Doe de bietenblokjes erbij en bak deze 4 minuten mee
- Voeg de appelblokjes toe aan het bietenmengsel
- Giet de aardappelen af maar bewaar het kookvocht; stamp de aardappelen met wat kookvocht tot een smeuijge puree
- Schep het bietenmengsel door de puree en maak de stampot op smaak met wat zout en peper

Tip

Als U de bietenstampot een dag van te voren klaarmaakt, vermengen de smaken zich goed met elkaar.