

STAMPPOT MET KOOLRAAP EN APPEL

Recept voor 2 personen

Tijd: 25-30 min. + 10-15 min. in de oven

Benodigdheden:

- 450 gr kruimige aardappels
- 1 appel
- 1 koolraap
- 1-2 bouillonblokjes (groenten)
- 1 prei
- 50 gr geraspte kaas
- 2 tl peterselie
- Paneermeel
- Snufje zout en peper

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappels en snijd de aardappels in stukken. Doe hetzelfde met de koolraap. Maak de prei schoon en snijd de prei in ringen. Doe de prei, aardappels en koolraap in een grote pan. Vul de pan met kokend water en kook het geheel ongeveer 20 minuten met de bouillonblokjes. Voeg de laatste 5 minuten de stukjes appel toe en kook dit mee. Giet het water af en stamp alles fijn met een aardappelstamper. Breng de stamppot op smaak met zout, peper en peterselie. Schep de stamppot in een schaal, strooi de geraspte kaas en een laagje paneermeel er overheen en zet 10-15 minuten in de oven.