

BIETENSTAMPPOT MET SPEK EN APPEL

2 personen / 550 kcal per portie

Ingrediënten:

- 500 gram kruimige aardappelen
- 10 gram ongezouten roomboter
- 150 gram gerookte spekreepjes
- ½ ui
- 250 gram gekookte bietjes
- ½ appel



Bereiding:

Snipper de ui. Snijd de bietjes in blokjes. Kook de aardappelen in water met eventueel zout in 14 minuten gaar. Giet de aardappelen af, maar vang wat kookvocht op. Stamp de aardappelen met eventueel het kookvocht met de pureestamper tot een smeuiige puree. Verhit ondertussen de boter in een koekenpan en bak de spekreepjes in 6 minuten knapperig op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak 4 minuten mee. Voeg de bietjes toe en bak deze 4 minuten mee met het spek-uienmengsel. Snijd de ongeschilde appel in kwarten en verwijder het klokhuis. Snijd de kwarten in stukjes. Schep door het spek-ui-bietenmengsel en verwarm 2 minuten mee. Schep het spek-ui-bieten-appelmengsel door de aardappelpuree. Breng op smaak met peper en eventueel zout.