



Witlofstamppot

Hoofdgerecht

Personen: 4

Bereidingstijd: 30+ minuten

Calorieën per persoon: 340

Ingrediënten

500gr (of meer) witlof, fijngesneden

1 kilo aardappels voor de puree, geschild

3 stengels bosui

250 gram feta (of 250 gram rundergehakt)

1 afgestreken eetlepel honing

125 ml halfvolle melk (warm)

2 eetlepels olijfolie

Nootmuskaat, peper en zout

Citroensap, naar eigen smaak toevoegen



Bereidingswijze

Kook de aardappelen.

Snijd de bosui in ringetjes (inclusief het groene loof).

Verhit de olijfolie in een koekenpan. Bak daarin de witlof ongeveer 5 minuten en roer er de honing en vervolgens het citroensap er door.

Giet de aardappelen af en stamp deze fijn. Stamp de warme melk er doorheen tot je een smeùige puree hebt.

Breng de puree op smaak met peper, zout en wat nootmuskaat.

Schep de gebakken witlof, de in stukjes gesneden feta (of gehakt) en de bosuitjes door de puree.

Met dank aan Anja