

Onderstaand recept kwam ik tegen in het AD. Ik heb hem uitgetest en wil hem graag met jullie delen.

Wortel-Rucola stampot

Ingrediënten (voor 4 personen : 35 minuten)

- 1,5 kg aardappels
- 2 kleine uien
- 1 teen knoflook
- 750 gram à 1 kg winterwortels
- Olijfolie
- Gemalen korianderzaad (ketoembar)
- Vers gemalen peper
- 100 gram rucola



Schil de aardappels. Pel en snipper de uien en knoflook. Maak de wortels schoon en snijd ze in kleine blokjes

Kook de aardappels gaar. Kook in een andere pan de wortels samen met ui en knoflook gaar. Indien gewenst met weinig zout.

Hak de rucola grof. Giet de aardappels af en giet ook de wortels met ui en knoflook af.

Stamp de aardappels onder toevoeging van een scheut olijfolie fijn. Voeg de goed uitgelekte wortels met ui en knoflook toe en meng door elkaar. Er mag wel wat structuur in de stampot zichtbaar blijven.

Breng op smaak met ketoembar en versgemalen peper. Meng er de grof gehakte rucola als laatste door.

Het gerecht heb ik gemaakt in de [Demeyere sudderpan](#).

Erbij

Wij eten hier een braadworstje (uit de airfryer) bij of een speklapje. Bent u vegetarisch dan smaakt het ook heerlijk met noten.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

(Bron AD 28 februari 2017)