

## GROEN SELDERIJ STAMPPOT (2-3 personen)

### Ingrediënten:

- 300 gram groenselderij (inclusief blad)
- 500 gram aardappels
- 1 ui
- 1 banaan
- 150 gram spekblokjes
- 100 gram roomkaas (MonChou)
- snuf peper
- boter om in te bakken



### Bereidingswijze:

1. Snijd de groenselderij in dunne reepjes en hak het blad fijn. Schil de aardappelen, was ze goed en snijd ze in kleine blokjes.
2. Plaats de aardappelen samen met de gesneden groenselderij in een pan. Voeg een klein laagje koud water toe en breng het geheel aan de kook. Kook het mengsel in ongeveer 20 minuten gaar.
3. Snijd de banaan in plakjes. Snipper de ui.
4. Verhit een klontje boter in een [Demeyere sudderpan](#) op matig vuur. Bak de ui samen met de spekblokjes in ongeveer 4 minuten totdat ze knapperig zijn. Voeg daarna de plakjes banaan toe en bak deze kort mee. Roer ten slotte de roomkaas door het mengsel totdat het lekker romig is.
5. Giet de aardappelen en groenselderij af en stamp ze fijn tot een smeūige puree.
6. Schep het spekblokjes-roomkaas mengsel door de gestampde aardappelen en groenselderij. Voeg naar smaak een snufje peper toe en je stamppot is klaar om te serveren!

(Gebaseerd op een recept van de Jumbo)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

