

Knolselderij stampot

Voor 2 personen

Ingrediënten:

1 knolselderij, in blokjes gesneden
Arachide olie
4 zongedroogde tomaten, fijngesneden
1 teentje knoflook, geperst
150 gram spekblokjes
1 paprika in blokjes
300 gram aardappels in blokjes
200 gram gewassen baby spinazie
150 gram taleggio in blokjes (of een andere smakelijke kaas, die makkelijk smelt)



Verder nodig: [Multicooker](#) of kookpan

Bereiding:

- Zet de Multicooker op sauteren en bak de spekblokjes in de arachide olie met de knoflook en paprika even aan.
- Stop de Multicooker. Voeg de knolselderij, aardappels, zongedroogde tomaten, aardappels, en ca 100ml water toe.
- Bestrooi met peper en zout.
- Sluit het deksel en kies het Manual programma, high pressure voor 7 minuten.
- Haal na afloop direct (voorzichtig) de druk eraf.
- Giet eventueel wat vocht af.
- Voeg de spinazie en kaas toe en roer goed door.
- Sluit het deksel en laat het nog 5 minuten rusten.
- Eet smakelijk!

(Gebaseerd op een recept van de Flying Foodie)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

