

Stamppotje van rucola en zongedroogde tomaatjes

4 Personen

- 1 kg kruimige aardappelen
- 100 gram rucola
- 1 sjalot
- ½ potje zongedroogde tomaatjes
- 200 gram crème fraîche
- 1 flinke eetlepel **tomatenzoet naar keuze**
- Zwarte peper en zeezout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar. Giet ze af en voeg de gesnipperde sjalot, fijngesneden tomaatjes, crème fraîche, peper en zout en de tomatenzoet toe.

Stamp dit alles goed door elkaar en schep er daarna de rucola doorheen.

Dit stamppotje is heerlijk bij vis maar ook prima geschikt voor bij wild zoals fazant, wild zwijn of hertenbief.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

