

Prei stampopot met ham en ei



Ingrediënten

Voor 4 personen.

1 kilo aardappelen
600 gram prei
200 gram ham naar keuze
4 eieren
125 gram roomkaas met knoflook en fijne kruiden
1 runderbouillon blokje

Bereiding

Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Breng ze met het runderbouillon blokje aan de kook en kook ze in 20 minuten gaar.

Snij ondertussen de prei in ringen en doe die de laatste 10 minuten bij de aardappelen.

Kook de eieren net niet helemaal hard. Snij de ham in stukjes.

Giet de aardappelen en de prei af en stamp dit fijn. Voeg hier de roomkaas aan toe en roer dit goed door. Doe dan de ham erbij en roer dit erdoor.

Snij de eieren in partjes en leg bovenop de stampot.

Eet smakelijk!