

Prei stampot met spekjes en worst



Ingrediënten

Voor 4 personen.

500 gram aardappelen
2 flinke preien
200 gram spekreepjes
1 rookworst
1 runderbouillon blokje
1 eetlepel mosterd
3 eetlepels melk
Snuf versgemalen peper
Snuf zout

Bereiding

Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Snij de prei in halve ringen en doe bij de aardappelen in de pan. Breng aan de kook met het bouillonblokje en kook het voor een minuut of 20. Prik even in de aardappelen om te kijken of ze gaar zijn.

Bak ondertussen de spekjes bruin, zet ze opzij. Snij de rookworst in plakjes en bak ze aan beide kanten mooi bruin en knapperig in de pan van de spekjes.

Giet de aardappelen en prei af en stamp door elkaar. Voeg de melk, de mosterd en spekjes toe en breng op smaak met de peper en zout. Meng het goed door elkaar.

Serveer de worst op de prei stampot.

Eet smakelijk!