

VERS UIT DE TUIN VAN HOEVE RAVENSTEIN

Stamppot van raapsteeltjes met roquefort

Ingrediënten voor 4 personen:

1kg kruimige aardappelen, in stukken
2 bosjes raapsteeltjes (of 200 g winterpostelein)
8 plakjes pancetta (iets dikker gesneden)
1 handje basilicum
1 handje bladpeterselie
100 g roquefort
200 ml melk
klont zachte boter



Bereiden

Kook de aardappelen in water met zout gaar in ca. 15 minuten. Verwijder intussen de worteltjes van de raapstelen, was ze en maak ze goed droog (tip: slacentrifuge). Hak ze in grove stukken. Bak de plakjes pancetta (in porties) tussen twee vellen keukenpapier knapperig in de magnetron (1-2 minuten) of in een droge, hete koekenpan. Zorg dat de rondjes heel blijven. Laat uitlekken op keukenpapier. Maal het basilicum, peterselie en roquefort fijn in de keukenmachine (of staafmixer) met een klein scheutje melk. Breng de rest van de melk aan de kook. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Giet de kokende melk bij het kruiden/kaasmengsel en roer dit vervolgens door de aardappelen. Voeg roomboter toe tot een smeùige lichtgroene puree. Meng de raapsteeltjes erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel snel over vier borden. Leg de krokante plakjes pancetta er schuin bovenop.

Eet Smakelijk!

HOEVE
Ravenstein