



Stamppot van het Buggenumse Muuske

Ingrediënten:

1000	g	Buggenumse Muuske (truffelaardappel van de historische groentenhof)
50	g	walnoten (attentie walnotenallergie)
1	st	wortelen, geel
50	g	spek
2	st	uien rood
2	el	zure room /schmand
3	el	margarine

MeP:

- Aardappels wassen, drogen, NIET schillen en in grove blokjes snijden
- walnoten droog roosteren in koekepan
- Wortels wassen en in grove blokjes
- spek in fijne brunoise snijden
- Uien schillen en in brunoise
- Zure room afwegen
- Boter afwegen

Bereidingswijze

- Wortel en aardappel in een pan met water en wat zout koken
- spek zonder olie bakken in een koekepan
- uien toevoegen en glazig fruiten
- Wortels en aardappels afgieten
- uien-spek erbij
- walnoten crushen en erbij doen
- Daarna boter/margarine toevoegen en doormengen
- Zure room toevoegen en doormengen
- even warmhouden tot de andere componenten van het hoofdgerecht klaar zijn
- met een ijslepel op het bord