

Stamppot van het Buggenumse Muuske truffelaardappel

Ingrediënten:

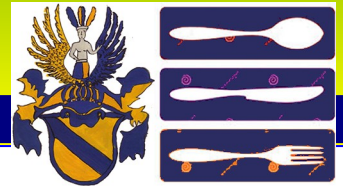
1400g	truffelaardappel
75 g	walnoten
3 st	wortelen, geel
75 g	spek
3 st	uien rood
3 el	zure room /schmand
4 ½ el	boter of margarine

MeP:

- Aardappels wassen, drogen, NIET schillen en in grove blokjes snijden
- walnoten droog rosteren 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