



## Stamppot van het Buggenumse Muuske truffelaardappel

### Ingrediënten:

1000	g	truffelaardappel
2	st	wortelen, geel
4	st	uien rood
4	el	zure room /schmand (vega
6	el	boter of margarine

### MeP:

- Aardappels wassen en drogen, NIET schillen
- Wortels wassen en in blokjes
- Uien schillen en in brunoise
- Zure room afwegen
- Boter afwegen

### Bereidingswijze

- Wortel en aardappel in een pan met water en wat zout koken
- uien glazig fruiten in een koekepan
- Wortels en aardappels afgieten
- uien-erbij
- 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