



Speklapje met spinaziestamppot

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Jus voor Stampot
- 500 g Kruimige Aardappelen
- 400 g Spinazie
- 1 Stuk Rode ui
- 200 g Speklap
- 1 Ei
- 15 g Boter
- 75 ml Melk

Instructie

1. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Kook de aardappelen voor 20 minuten gaar. Verwarm ondertussen de melk. Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Voeg de verwarmde melk en boter toe aan de gestampte aardappels. Blijf stampen tot het geheel een smeuijge puree vormt. Breng de aardappelpuree op smaak met zout en peper. Ondertussen kook het ei voor 7 minuten.
2. Kruid de speklapjes naar smaak. Bak ze met een beetje olijfolie op hoog vuur in 12 minuten goudbruin en knapperig. Ondertussen snijd de ui en bak deze voor 10 minuten.
3. Schep de spinazie en de ui door de puree. Vervolgens bereid de jus volgens de aanwijzingen op het zakje.
4. Serveer de stampot met de speklapjes, partjes ei en de jus. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuiltje in het midden van de stampot waar je de jus ingiet. Eet Smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	78.04 g
Energie	863.53 kcal
vetten	42.51 g
Eiwit	45.45 g

35 Min

2 Porties