



Mediterraanse spinaziestamppot

met gepofte en gedroogde tomaatjes



20-30min



2 personen

De klassieke Italiaanse combinatie van basilicum, tomaat en pijnboompitten is bij iedereen bekend. Maar heb je ook wel eens een Hollands tintje aan dit vrolijke trio gegeven? Zo niet, combineer hem dan eens in een stampot. Met de zoute kaas, gepofte sappige cherrytomaten en pittige rucola zet je vandaag een smaakvol huwelijk tussen Nederland en Italië op tafel. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 3,7
- 12

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- oven
- ovenschaal
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

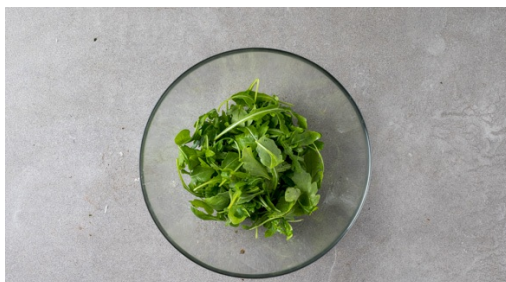
Voedingswaarde per portie

calorieën 670kcal, vet 32.9g, koolhydraten 65.3g, eiwit 21.4g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil de **aardappels**, snijd in 2-3cm grote stukken en doe met 1tl zout in een middelgrote kookpan. Overgiet met het gekookte water tot ze 2-3cm onderstaan, breng aan de kook en kook afgedekt in 15-20min gaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de pan.



4. Rucola aanmaken

Meng intussen de **rucola** met 1-2tl azijn (het liefst witte wijn of balsamico), 1tl olijfolie en een snufje zout en peper in een kom. Hussel goed tot alle **blaadjes** glanzen.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak intussen de **knoflook** fijn. Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes. Hak de **basilicumblaadjes** zonder **hardere steeltjes** grof. Rasp de **kaas** fijn. Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin en geurig. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden! Neem uit de pan en zet apart.



5. Spinazie roerbakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** een halve minuut. Voeg de **gedroogde tomatenreepjes** toe en bak 1-2min tot de **knoflook** zacht is. Let op, de **knoflook** kan snel verbranden! Voeg dan hand voor hand de **babyspinazie** toe en roerbak tot deze is geslonken. Breng op smaak met zout en peper.



3. Tomaten poffen

Hussel de **cherrytomaten** in een ovenschaal om met 1el olijfolie en een snufje zout en peper. Pof de **tomaten** in het midden van de oven 10-12min totdat ze goudbruin zijn en hun velletje openbarst.



6. Stampot maken

Stamp de **aardappels** met de **helft van de kaas** en **100ml kookwater** tot een romige **puree**. Voeg evt. meer kookwater toe. Roer het **spinaziemengsel** en de **basilicum** door de **puree**. Brengt evt. op smaak met peper en zout. Schep de **stampot** op en verdeel de **gepofte tomaten** erover. Bestrooi met de **pijnboompitten** en de **rest van de kaas**. Serveer met de **rucola** e...