



Spinaziestamppot met gepofte tomaten en pijnboompitten



ca. 25min



2 personen

De Italiaanse combinatie van basilicum, tomaat en pijnboompitten is bij iedereen wel bekend. Maar heb je hier ook wel eens een Hollands tintje aan gegeven door deze topcombinatie te verwerken in een stampot? Samen met de hartige kaas en pittige rucola zet je vandaag een smaakvol huwelijk tussen Nederland en Italië op tafel. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 blokjes harde kaas ^{1,2}
- 10g verse basilicum
- 40g gedroogde tomaten
- 1 teen knoflook
- 15g pijnboompitten
- 250g cherrytomaten
- 100g babyspinazie
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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

Allergenen

Eieren (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 578kcal, vet 35.8g, koolhydraten 46.0g, eiwit 16.1g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Kook ze in 15-20min gaar. Schep **100-200ml kookwater** uit de pan, giet de **aardappels** dan af in een vergiet en zet ze afgedekt in de pan opzij.



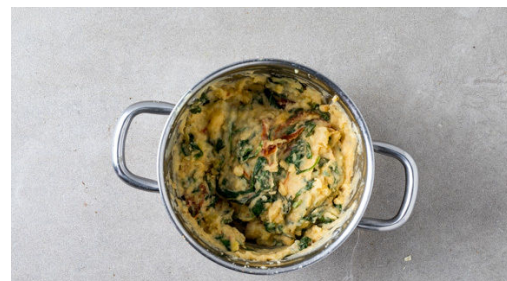
4. Spinazie roerbakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **knoflook** ca. 30sec. Voeg de **gedroogde tomaten** toe en bak 1-2min mee tot de **knoflook** zacht is. Voeg dan beetje bij beetje de **spinazie** toe en roerbak tot de **blaadjes** zijn geslonken. Breng op smaak met peper en zout.



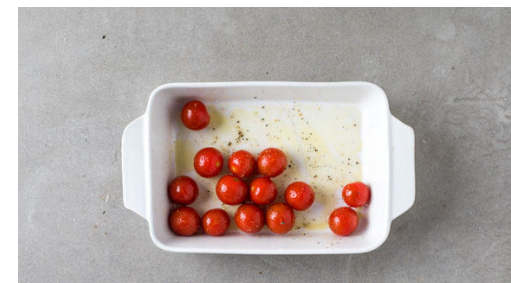
2. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** van de **steeltjes** en hak ze grof. Snijd de **gedroogde tomaten** in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en hak fijn. Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



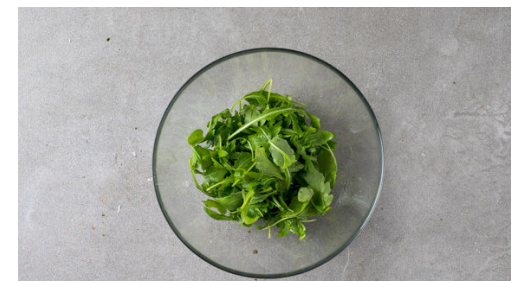
5. Stampot maken

Stamp de **aardappels** met de **helft van de kaas** en ca. **100ml kookwater of meer** tot een romige **puree**. Roer dan de **spinazie** en de **basilicum** er door. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Tomaten roosteren

Hussel de **cherrytomaten** in een ovenschaal om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster de **tomaten** 10-12min in de oven tot hun velletje openbarst.



6. Salade maken

Meng de **rucola** met 1el olijfolie, 1tl lichte azijn en een snuf peper en zout. Serveer de **stampot** met de **cherrytomaten** bovenop en bestrooi met de **pijnboompitten** en de **rest van de kaas**. Serveer de **rucolasalade** erbij.