



Mediterraanse stamppot

met geconfijte tomaatjes en basilicum



20-30min



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 stamppot? 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

- 500g kruimige aardappels
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 10g verse basilicum
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 zakje pijnboompitten
- 1x cherrytomaten
- 1x babyspinazie
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- ovenschaal
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- vergiet
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller

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

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 538kcal, vet 29.7g, koolhydraten 49.6g, eiwit 17.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil en snijd de **aardappels** in grove stukken. Doe ze met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en schenk het gekookte water erbij tot de **aardappels** net onderstaan. Kook in ca. 15min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de pan.



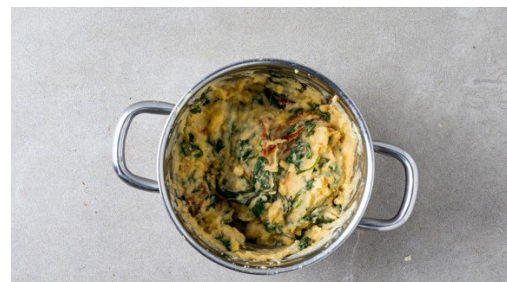
4. Spinazie roerbakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan en bak de **knoflook** 30sec op middelhoog vuur. Voeg de **gedroogde tomaten** toe en bak 1-2min mee. Let op, de **knoflook** kan snel verbranden! Voeg dan hand voor hand de **babyspinazie** toe en roerbak tot de **blaadjes** zijn geslonken. Breng op smaak met zout en peper.



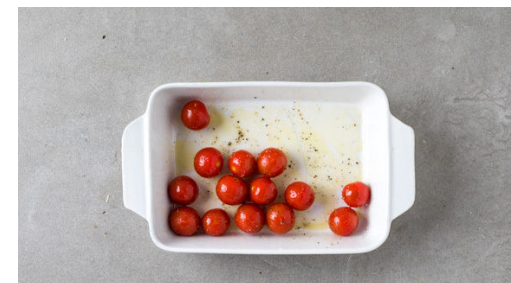
2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes. Snijd de **basilicumblaadjes** grof. Rasp de **kaas** fijn. Rooster de **pijnboompitten** 1-2min in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden! Neem uit de pan en houd de **pitten** apart tot stap 6.



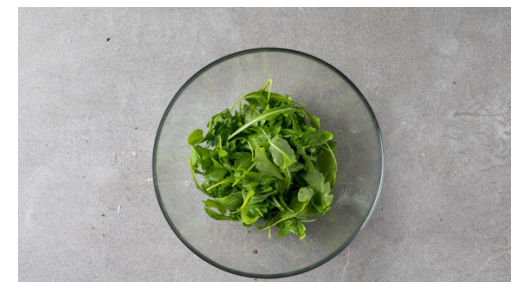
5. Stamppot maken

Stamp de **aardappels** glad. Voeg een scheutje **kookwater** en/of een klontje toe voor een extra smeuïge textuur. Roer dan de **helft van de kaas**, de **spinazie** en **2/3e basilicum** door de **stamppot**. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout.



3. Tomaten poffen

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



6. Rucola aanmaken

Meng de **rucola** in een kom met 1tl olijfolie, 1-2tl azijn (het liefst wittewijn- of balsamicoazijn) en een snufje zout en peper. Schep de **stamppot** op en verdeel de **cherrytomaten** erover. Garneer met de **pijnboompitten** en de **rest van de kaas** en **basilicum**. Serveer de **rucola** eraanst.