



Mediterrane spinaziestamppot

met gepofte cherrytomaten



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

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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 503kcal, vet 24.2g, koolhydraten 50.9g, eiwit 17.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Kook ruim water in een waterkoker. 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.



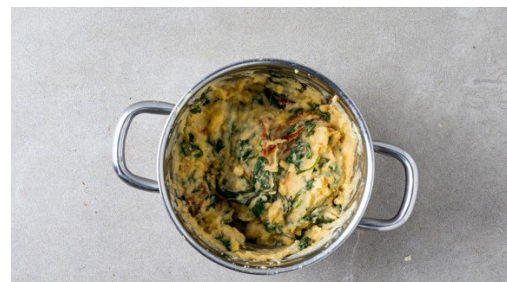
4. Spinazie roerbakken

Verhit de gebruikte koekenpan op matig vuur met 1el olijfolie en bak de **knoflook** 30sec. 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.



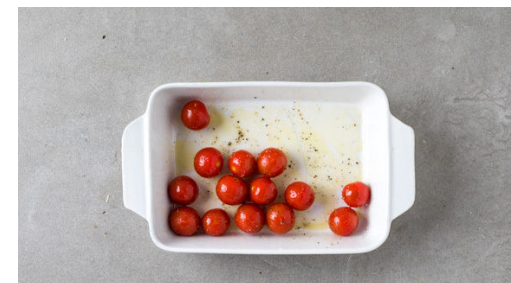
2. Ingrediënten voorbereiden

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



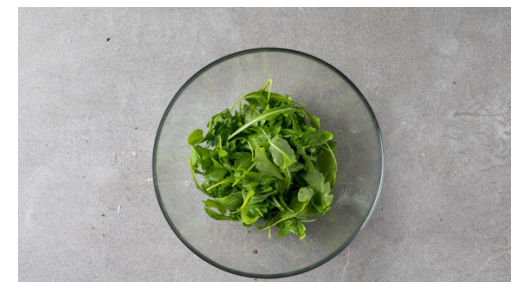
5. Stampot maken

Stamp de **aardappels** tot een gladde **puree**, voeg een scheutje **kookwater** toe en roer de **helft van de kaas** erdoor. Roer dan de **spinazie** en **2/3e van de basilicum** door de **puree**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Tomaten poffen

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



6. Rucola aanmaken

Meng de **rucola** met 1tl olijfolie, 1-2tl azijn (wittewijn- of balsamicoazijn) en een snuf zout en peper. Serveer de **stampot** met de **cherrytomaten** bovenop en de **rucola** ernaast. Bestrooi met de **pijnboompitten** en de **rest van de kaas** en **basilicum**.