



Spinaziestamppot met spekjes

en kruidenolie plus een zachtgekookt eitje



ca. 25min



2 personen

Wie zegt er nou nee tegen spekjes en ei als avondeten? Wij zeker niet! Deze stampot heeft een verrassende twist, want we hebben hem met smaken van een stevig ontbijt aangekleed. Perfect gebakken spekjes, gesauteerde prei en een heerlijk zachtgekookt eitje gaan verrassend goed samen met de frizure kruidenolie. Zelfs de meest kieskeurige kleine eters zullen hiervan smullen!

Wat je van ons krijgt

- 1x voorgesneden kruimige aardappels
- 2 eieren ³
- 1x spekjes
- 1x preiringen
- 15g verse kruidenmix: basilicum & peterselie
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- evt. boter

Kookgerei

- aardappelstamper
- staafmixer
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- vergiet
- keukenpapier

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

Kooktip

Heb je liever een hardgekookt eitje? Kook de eieren dan 1-2min langer!

Allergenen

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 683kcal, vet 40.9g, koolhydraten 50.3g, eiwit 23.9g



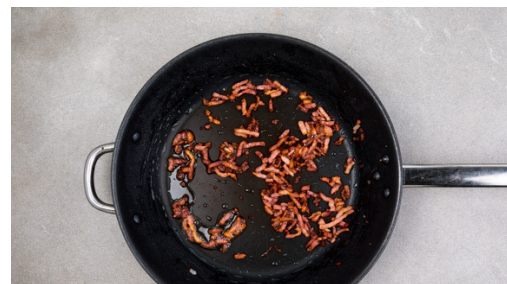
1. Aardappels en ei koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **aardappels** in kleinere stukken en doe ze met 1tl zout in een middelgrote kookpan. Voeg gekookt water toe totdat ze onderstaan. Breng op middelhoog vuur aan de kook. Voeg voorzichtig de **eieren** toe en kook ze 5-6min. Schep de **eieren** eruit en doe ze in koud water. Kook de **aardappels** dan nog ca. 10min tot ze gaar zijn.



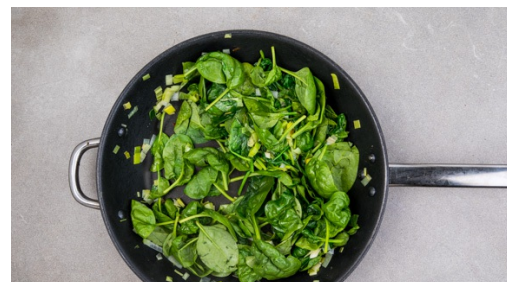
4. Kruidenolie maken

Doe de **peterselie** en **basilicum** zonder harde steeltjes met 2-3el olijfolie en 2-3tl azijn in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer. Voeg evt. 1-2el water toe als de **olie** te dik is. Breng de **kruidenolie** op smaak met peper en zout.



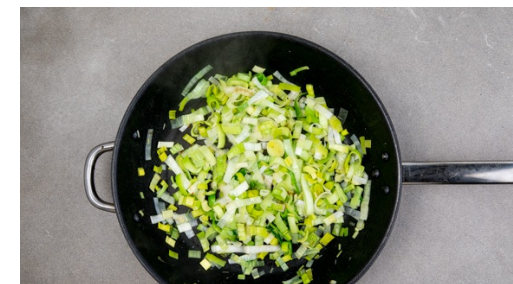
2. Spekjes bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **spekjes** in ca. 5min krokant. Schep de **spekjes** uit de pan op een stuk keukenpapier of bord en zet opzij. Veeg de pan niet schoon!



5. Spinazie toevoegen

Voeg telkens hand voor hand de **babyspinazie** aan de pan met **prei** toe. Roerbak totdat de **spinazie** is geslonken.



3. Prei bakken

Verhit de gebruikte pan met het **spekvet** op middelhoog vuur en bak de **prei** in ca. 5min zacht. Zet evt. het vuur lager als de **prei** te donker wordt.



6. Stamppot maken

Vang bij het afgieten van de **aardappels** een **kopje kookwater** op. Doe de **aardappels** terug in de pan en stamp ze met evt. wat **kookwater** en/of 1el boter glad. Roer de **groenten** en **spekjes** erdoor en breng de **stampot** op smaak met peper en zout. Schep de **stampot** op. Pel de **eieren** en leg op elk bord een **ei**. Besprenkel met de **kruidenolie** naar wens.