



Smeuïge spinaziestamppot

met geconfijte tomaatjes en spinaziesalade



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 stamppot? Samen met de hartige kaas en een snelle spinaziesalade 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 ^{3,7}
- 10g verse basilicum
- 40g gedroogde tomaten
- 1 teen knoflook
- 10g pijnboompitten
- 250g cherrytomaten
- 150g babyspinazie

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 359kcal, vet 11.3g, koolhydraten 45.2g, eiwit 15.7g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Doe ze in een middelgrote kookpan met voldoende gezouten water en breng aan de kook. Kook de **aardappels** in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en vang hierbij **100-200ml kookwater** op. Doe de **aardappels** terug in de pan en houd warm.



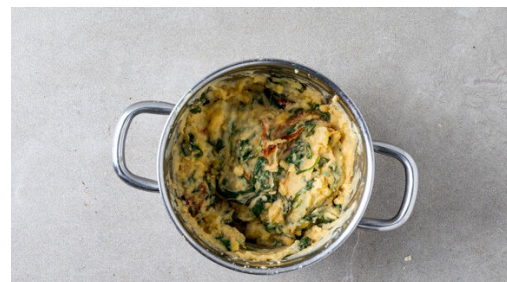
4. Spinazie roerbakken

Verhit de 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 de **helft van de spinazie** beetje bij beetje toe aan de pan en roerbak tot de **blaadjes** zijn geslonken. Breng op smaak met peper en zout.



2. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumbaadjes** en snijd ze grof. Snijd de **gedroogde tomaten** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep ze uit de pan en laat afkoelen. Bewaar de pan.



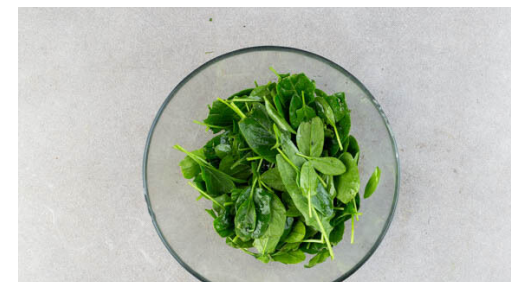
5. Stamppot maken

Stamp de **aardappels** met de **helft van de kaas** en ca. **100ml kookwater of meer** tot een smeulige **puree**. Roer dan de geroerbakte **spinazie en gedroogde tomaat** en de **basilicum** er door en breng de **stampot** op smaak met peper en zout.



3. Tomaten roosteren

Doe de **cherrytomaten** in een ovenschaal en hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster de **tomaten** 10-12min in de oven, tot de velletjes openbarsten.



6. Salade maken

Meng de **rest van de spinazie** met 1el olijfolie, 1tl lichte azijn en een snuf peper en zout. Verdeel de **stampot** over borden, top met de **cherrytomaten** en bestrooi met de **pijnboompitten** en de **rest van de kaas**. Geef de **spinaziesalade** erbij.