



Mediterraanse spinaziestamppot

met geconfijte tomaatjes en basilicum



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 zoute 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 ¹²
- 10g verse basilicum
- 2 blokjes Italiaanse harde 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
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- aardappelstamper

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 556kcal, vet 30.0g, koolhydraten 45.7g, eiwit 19.8g



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 de **aardappels** met 1tl zout in een middelgrote kookpan en schenk het gekookte water erbij tot ze net onderstaan. Kook de **aardappels** in ca. 15min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de pan.



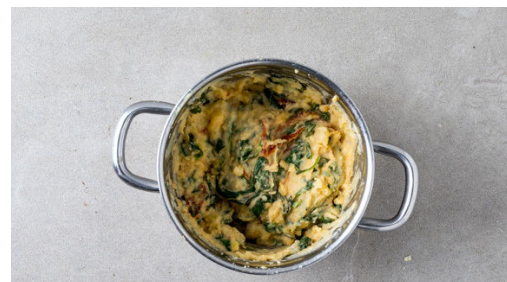
4. Spinazie roerbakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** 30sec en voeg de **gedroogde tomaten** toe, 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.



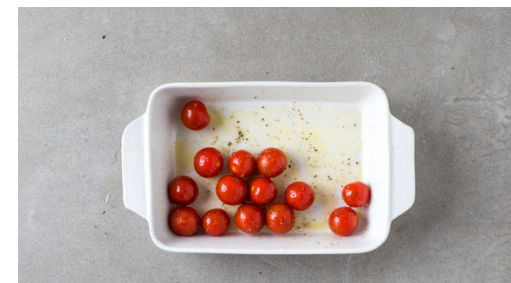
2. Ingrediënten voorbereiden

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



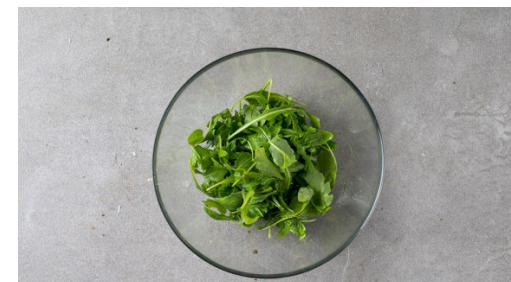
5. Stampot maken

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 basilicum** door de **puree**. Proef en breng de **stampot** 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** in het midden van de oven 10-12min 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 witte wijn of balsamicoazijn) en een snufje zout en peper. Schep de **stampot** op en verdeel de **cherrytomaten** erover. Bestrooi met de **pijnboompitten** en de **rest van de kaas** en **basilicum**. Serveer met de **rucola** ernaast.