



Wortelstoemp met spek

Smeuïge stoemp van aardappelen en wortel met knapperige spekjes en een snuf nootmuskaat. Een hartverwarmende Brusselse en Vlaamse klassieker, heerlijk naast een braadworst of een gebakken ei.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

800 gr bloemige aardappelen, geschild en in stukken
500 gr wortelen, geschild en in schijfjes
150 gr gerookte spekblokjes
1 ui, gesnipperd
50 gr boter
100 ml volle melk, opgewarmd
1 snuf nootmuskaat
1 eetlepel fijngehakte bladpeterselie

Bereidingswijze

- 1.** Doe de aardappelstukken en de wortelschijfjes samen in een ruime pot met gezouten water. Breng aan de kook en laat ongeveer 20 minuten koken tot beide groenten gaar zijn.
- 2.** Bak ondertussen de spekblokjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur krokant. Schep ze uit de pan en leg ze apart op keukenpapier.
- 3.** Stoof de gesnipperde ui in het achtergebleven spekvet glazig, zonder te laten kleuren.
- 4.** Giet de gare aardappelen en wortelen af. Laat ze 2 minuten droogstomen in de pot op een laag vuur, zodat het overtollige vocht verdampt.
- 5.** Voeg de boter en de warme melk toe. Stamp alles grof met een pureestamper tot een smeùige, licht grove stoemp. Meng niet te fijn.
- 6.** Roer de gestoofde ui en driekwart van de spekblokjes door de stoemp. Breng op smaak met peper, zout en een snuf nootmuskaat.
- 7.** Schep de wortelstoemp in een verwarmde schaal. Werk af met de achtergehouden krokante spekjes en de gehakte peterselie. Serveer meteen.

Tip

Gebruik bij voorkeur bloemige aardappelen zoals Bintje of Désirée. Die geven een luchtigere en smeùigere stoemp dan vastkokende soorten. Stamp niet te lang door, want dan wordt de stoemp kleverig.

Lekker met

Braadworst, een gebakken ei of een stukje gerookt spek.

Dranktip

Een glas licht Belgisch blond bier of een glas droge cider past uitstekend bij de zoete wortel en het gerookte spek.