

Benodigheden

- 1½ kg kruimige aardappels
- 400 g malse jonge prei
- 2 biocitroenen
- 2 el kappertjes
- 2 el olijfolie
- 150 g katenspek
- 1 bosje platte peterselie, ± 15 g
- 200 g crème fraîche

Tijd

25 minuten

PREI

Zomerse preistamppot met katenspek-kappertjeskruimels

Aan de slag

Stap 1: Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Kook ze in water met zout in ± 20 min. gaar.

Stap 2: Maak intussen de prei schoon en snijd het malse witte en lichtgroene deel in ragfijne ringetjes. Rasp de gele schil van de citroenen.

Stap 3: Dep de kappertjes met keukenpapier droog. Verhit in een koekenpan de olijfolie. Scheur het katenspek boven de pan in stukjes. Voeg de kappertjes toe en bak het spek in 4 min. bruin en knapperig. Snijd de peterselie grof.

Stap 4: Giet de aardappels af; vang een kop kookvocht op. Stamp de aardappels met de crème fraîche en een flinke scheut kookvocht tot smeùige puree. Schep de preiringetjes, citroenrasp en peterselie erdoor. Voeg eventueel nog wat extra kookvocht toe. Breng de stamppot op smaak met zout en peper.

Stap 5: Schep de stamppot op 4 borden en verdeel de katenspek-kappertjes-kruimels erover.

