



Wortelstoemp met spek

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 800 gr aardappelen (bloemig), in stukken
- 500 gr wortelen, in schijfjes
- 150 gr gerookte spekblokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 50 gr boter
- 100 ml warme melk
- 1 snuf nootmuskaat
- 1 el fijngehakte peterselie

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelblokjes samen met de wortelschijfjes in gezouten water tot beide gaar zijn, ongeveer twintig minuten.
2. Bak ondertussen de spekblokjes in een droge pan krokant en uit en haal ze eruit.
3. Stoof de gesnipperde ui glazig in het achtergebleven spekvet.
4. Giet de gare aardappelen en wortelen af en laat ze even droogstomen in de pan.
5. Voeg de boter en de warme melk toe en stamp alles fijn tot een smeuïge, licht grove stoemp.
6. Roer de gestoofde ui en het grootste deel van de spekjes door de stoemp.
7. Breng royaal op smaak met peper, zout en een snuf nootmuskaat.
8. Schep de wortelstoemp in een schaal en werk af met de achtergehouden krokante spekjes en de gehakte peterselie.
9. Serveer meteen, bijvoorbeeld met een braadworst, een gebakken ei of een stukje spek.