

Rucola stampot

Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: ca 35

Ingredienten:

3 tenen knoflook (verse)

2 eetl olijf olie

zout, peper

600 gr kruimige aardappelen ,geschild en in blokjes

1 dl warme melk

2 eetl roomboter

200 gram rucola

Bereidingswijze:

Doe de ongepelde tenen knoflook in een steelpannetje met de olie en laat met het deksel op de pan de knoflook zachtjes in 15 min gaar worden.

Kook de aardappelen gaar, giet ze af en stamp er samen met de melk, boter, zout en peper naar smaak een puree van.

Was en snijd de rucola in gelijke stukjes. Roer dit door de puree.

Knijp de knoflook erboven uit en roer nog even goed door.

Lekker met een bal gehakt.

Dit recept is keer bekeken.