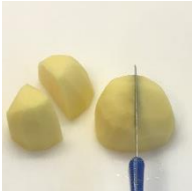
Stamppot knolselderij

Wat heb je nodig

400 gram aardappelen
250 gram knolselderij
1 prei
1 kleine ui
125 gram spekreepjes
50 gram kaas (geraspt)
2 eetlepels melk
200 ml water
1 mespuntje zout
1 snufje peper

Schil de knolselderij.
Snijd de knolselderij in plakken.
Snijd de plakken in repen.
Snijd de repen in kleine stukjes.

Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.
Was de prei heel goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Schil de aardappelen en snijd ze doormidden.
Was de aardappelen.
Doe de aardappelen in een pan.
Doe de knolselderij bij de aardappelen in de pan.

Schenk het water erbij en strooi het zout erover.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt op de laagste stand zetten.
Laat het 20 minuten koken.

Doe de spekreepjes in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Bak de spekreepjes 5 minuten, regelmatig omscheppen.
Doe de ui en de prei bij de spekreepjes in de pan.

Bak het al omscheppend 10 minuten.
Giet de aardappelen/knolselderij af in een vergiet.
Doe het terug in de pan en schenk de melk erbij.
Stamp het tot een smeuïge puree.

Doe de kaas en de peper erbij.
Schep de gebakken spek, ui en prei ook in de pan.
Meng alles door elkaar.
Dien gelijk op.