

# Stamppot met knolselderij

Recept voor twee personen

## Ingrediënten

- Halve knolselderij in blokjes van 1 x 1 cm
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 250 gram geschilde aardappelen
- 100 ml room
- 1 prei, fijngesneden
- 1 eetlepel arachideolie
- ca. 100 gram spekblokjes of spekreepjes
- nootmuskaat
- zout

## Bereiding

Doe de knolselderij in een pan. Bestrooi met zout. Voeg water toe tot de groente net onder water staat. Voeg de azijn toe. Breng aan de kook en laat ongeveer 20 minuten koken tot de knolselderij goed gaar is.

Kook de aardappelen gaar.

Doe de aardappelen en de knolselderij in dezelfde pan. Stamp aardappelen en knolselderij met een pureestamper. Voeg de room toe. Voeg naar smaak wat peper, zout en nootmuskaat toe.

Bak de prei aan in de arachideolie en laat de prei licht smoren.

Bak de spekblokjes of spekreepjes.

Voeg de prei en de spekblokjes of spekreepjes toe aan de stamppot.