



Frisse waterkers stampot

met krokante spekjes en zadenmix

Vandaag staat een waterkers stampot op tafel. De smaak van waterkers is licht pittig en kruidig. Meestal wordt waterkers door een salade verwerkt, maar het is ook lekker in soep, rauw in de stampot of als een salsa met vlees. Krokante spekjes, zadenmix en frisse bosui maken dit gerecht helemaal af. Enjoy!

30 min | 668 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, kruimig	<i>g</i>	300	600	900	1200
Wortel	<i>g</i>	150	300	450	450
Spek	<i>g</i>	50	75	100	150
Waterkers	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Bosui	<i>bos</i>	0.25	0.5	1	1
Zadenmix	<i>g</i>	15	25	25	40

zelf toevoegen:

Olie	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Melk of kookvocht	<i>ml</i>	50	100	150	200
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was de aardappels en snijd klein. Was of schil de wortel en snijd klein. Kook ze samen in 15-20 minuten gaar. Giet daarna het water af en vang wat kookvocht op.
2. Snijd of scheur het spek in smalle reepjes. Verhit een klein beetje olie in een bakpan en bak hierin de spekjes krokant.
3. Was de waterkers, laat goed uitlekken en snijd eventueel wat kleiner. Stamp de aardappels en wortel met een pureestamper en voeg eventueel een scheutje melk of kookvocht toe voor een smeuijge puree. Zet de puree op een laag vuur en schep de waterkers er door (houd eventueel wat waterkers achter voor garnering).
4. Was de bosui, snijd in flinterdunne ringetjes en schep samen met het spek door de stampot. Proef en breng op smaak met zout en peper en strooi de zadenmix erover.

Tip: Je kunt de bosui ook bakken in plaats van rauw door de stampot verwerken. Ook erg lekker met een beetje mosterd of een klontje boter.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

