



Snijbonen stampot

Snijbonen stampot hadden wij eigenlijk nog nooit gemaakt, maar gaan we op deze manier zeker vaker doen! Lekker hartig en vooral lekker met een ouderwetse gehaktbal erbij!

Wat heb je nodig?

Voor 4 personen
1 kilo kruimige aardappelen
500 gr snijbonen
100 ml melk
eventueel een bosuitje
een ui of sjalotje
1 teentje knoflook
laurierblad
zout en peper
Cayennepeper
gemberpoeder
nootmuskaat

Hoe maak je het?

Kook de aardappelen met het laurierblad in een pan en de snijbonen in een andere pan in ongeveer 20 minuten gaar

Fruit ondertussen de ui of het sjalotje met de knoflook even aan

Giet de aardappelen af en voeg de melk, de kruiden en het ui knoflook mengsel toe.

Stamp zodat je een soort puree krijgt

Voeg de snijbonen toe, stamp nog even lekker door en serveer eventueel met een bosuitje in ringetjes gesneden er op

Heerlijk met een gehaktbal (zie recept) en een juslepel jus!

Geniet!