

Puree met spitskool en spekjes

Ingrediënten

- 1 kg aardappelen (*iets kruimig*)
- 1 duopak gerookte spekblokjes (250 g)
- 1 spitskool (*in reepjes*)
- 50 g boter
- 1 bakje platte peterselie (20 g), de blaadjes fijngesneden

Bereiding

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
2. Kook ze in 25 min. in water met zout gaar.
3. Bak ondertussen het spek in een ruime koekenpan zonder olie of boter in 10 min. knapperig.
4. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Roerbak de kool 4 min. in het achtergebleven bakvet.
6. Voeg de boter toe en laat 1 min. meestoven.
7. Giet de aardappelen af, maar vang 1 kopje kookvocht op.
8. Stamp de aardappelen met het kookvocht met de pureestamper tot puree.
9. Schep het spek, de kool en peterselie erdoor en breng op smaak met peper en zout.
10. Lekker met gebakken zalm.