

Zomerstampot (aardappels in de schil) met spinazie, kerstomaat en Parmezaan kaaskoekje

Gemaakt voor groep 6,7 en 8 basisschool de Peperklip op donderdag 24 mei 2018

Ingrediënten (4 personen):

- Zonnebloemolie
- 1 kilo Aardappel, liefst schoon in schil
- ½ kilo Knolselderij
- Raapstelen, rucola of kleine spinazieblaadjes 250 gram
- 1 bakje kerstomaat
- Halfvolle melk
- Verse tijm
- Optioneel: potje olijven
- Optioneel: potje zongedroogde tomaat
- Olijfolie
- Peper, zout, nootmuskaat
- 100 gram Parmezaanse
- Bakpapier

Bereiding:

Rasp de Parmezaanse kaas. Zet de oven aan op 200 graden en leg een bakpapier op de ovenplaat. Maak van de geraspte kaas hele kleine hoopje op het bakpapier en doe de kaas een paar minuten in de oven. Haal eruit. De kaaskoekjes worden nu met een minuutje ofzo hard en dan kun je ze van het bakpapier afhaken. Bewaar apart. Rits wat tijm blaadjes van de takjes en zet apart.

Was de aardappelen (schil ze niet!) en snijd ze in stukken. Maak de knolselderij schoon en snijd in stukken. Zet de aardappelen op in een kookpan met water. Voeg na 10 minuten de stukken knolselderij toe. Verwarm wat melk in een apart pannetje.

Snijd de kerstomaatjes in vieren en snijd de spinazie fijn.

Giet de aardappelen en knolselderij af en voeg hier naar smaak de warme melk aan toe en stamp dit zo fijn mogelijk. Voeg kruiden toe als peper, zout en nootmuskaat. Voeg vervolgens de kleine tijmblaadjes toe. Voeg de fijngesneden spinazie en kerstomaat toe. En optioneel de olijven en zongedroogde tomaat.

TIP van de kok: als de stampot na het toevoegen van alle groenten misschien wat is afgekoeld kun je deze nog even op een laag vuurtje verwarmen. Vergeet dan niet om deze tijdig door te roeren.

TIP van de kok: is je kind een alleseter, voeg dan fijngesneden olijven en zongedroogde tomaat toe.

