



Preistamppot met speklapje

5 personen
20 minuten

Ingrediënten

Speklappen
Vleesjus
Vastkokende aardappelen
Voorgesneden prei
Melk
Roomboter

- * Leg de ingrediënten van het menu klaar, weeg desgewenst af.
- * Schil de aardappelen en snijd deze in gelijke stukken. Kook de stukjes aardappel in water met evt. zout in 20 minuten gaar en giet ze daarna af. Laat de aardappelen in de kookpan op de kleinste pit op laag vuur in 2 minuten droog koken.
- * Bestrooi de speklappen met peper en zout. Verhit vloeibare margarine en/of (olijf)olie in een koekenpan en bak de speklappen aan beide zijden bruin op een matige temperatuur en in ca. 10 minuten gaar. Keer de speklapjes regelmatig om.
- * Verhit een koekenpan met 1 eetlepel boter. Voeg de gesneden prei toe en stoof de prei gedurende 5 tot 10 min. Voeg zo nodig wat vocht toe.
- * Verwarm melk in een steelpan op laag vuur, maar laat niet koken.
- * Stamp de aardappelen fijn met een pureestamper of pureeknijper, voeg de warme melk en roomboter toe. Roer luchtig door met een garde, tot de boter helemaal gesmolten is. Breng op smaak met nootmuskaat peper en zout.
- * Schep de gestoofde prei door de warme puree en meng het goed door elkaar.
- * Maak van de juspoeder een vleesjus volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Tip! Een uitgebakken speklapje blijft knapperig zonder jus, een zachte speklap krijg je door deze in de jus te leggen.

Smakelijk!