

## Lentestamppot

Aantal personen: 4

400 gram aardappelen

Zout

400 gram raapstelen

200 gram doperwtjes

1 klein bosje romaine

1 theelepel olijfolie

120 milliliter groentebouillon

1 theelepel komijn.

Schil de aardappelen en kook ze in water en zout gaar, voeg in de laatste 10 minuten de doperwtjes toe en kook deze nog even mee.

Verwijder de worteltjes van de raapstelen. Was de raapstelen en de sla. Snij de raapstelen en de sla in dunne reepjes. Giet de gare aardappelen af en maak er met de olie en de hete bouillon een puree van. Begin met een klein beetje bouillon en voeg meer toe als dat nodig is.

Roer de groente en de komijn door de puree en warm het geheel goed door.

Lekker met gehaktballetjes.

