

## Stamppot van rauwe spinazie met lente-uitjes

Aantal personen: 5

1 bos lente-uitjes  
600 gram spinazie  
500 gram aardappels  
100 milliliter warme magere melk  
1 theelepel mosterd  
Zout en peper

Snijd de wortels van de lente-uitjes en verwijder het buitenste dunne laagje en het lelijke gedeelte van het groene loof. Snijd de lente-uitjes, inclusief het mooie groene gedeelte, in dunne ringen. Was en droog de spinazie (je kunt ze ook gewassen en gedroogd kopen) en snijd ze kleiner. Kook de aardappelen gaar. Giet ze af (bewaars wat kookvocht) en stoom ze droog in een pan die op een sudderplaatje op een laag vuur staat. Pureer de aardappels. Klop er beetje bij beetje de warme melk, wat kookvocht en mosterd doorheen. Schep de spinazie en de lente-uitjes er doorheen. Warm de stamppot even door en breng op smaak met zout en peper. Serveer met een worstje en een salade.

