

## Stamppot met spruitjes en pijnboompitten

Aantal personen: 4

500 gram spruitjes

25 gram pijnboompitten

Pancoating

400 gram aardappels

75 milliliter melk

1 theelepel mosterd

Maak de spruiten schoon en halveer ze. Rooster de pijnboompitten in een pan met antiaanbaklaag en pancoating (blijven schudden). Schep ze uit de pan. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Kook als de aardappels bijna gaar zijn de spruiten in een andere pan in ongeveer 5 minuten beetgaar. Giet ze af. Giet ook de aardappels af en stoom ze na op een laag pit met kookplaatje. Pureer de aardappels. Klop warme melk en 1 eetlepel mosterd door de puree. Schep de spruiten en de pijnboompitten erdoor en breng de stamppot op smaak met zout.

Serveer een tartaarburger of kipsaucijs en een frisse salade.

