



Stampppot met prei, broccoli en gerookte zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappelen (bloemig)
zout
1 stronk broccoli
1 potje zure room
1 stengel prei (in dunne ringen)
200 gram gerookte zalm (in snippers)
1 eetlepel peper

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen.
Snij de stronk van de broccoli in stukjes. Kook samen met de aardappelen gaar in licht gezouten water. Voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd de broccoliroosjes toe. Giet af en stamp fijn.
- 2.** Meng er de zure room door en breng op smaak met peper en zout. Voeg er de rauwe preiringen bij en de zalm. Warm eventueel nog eens goed door.
Tip: werk af met fijngesneden bieslook en rode uisnippers.