

BLOTE BILLETJES IN HET GRAS

Ingrediënten

400 g kruimige
aardappels, geschild,
gewassen en in blokjes
gesneden
300 g snijbonen
2 braadworstjes
25 g boter
1 potje witte bonen
25 ml melk
peper en zout



Bereidingswijze

- 1 Kook de aardappels en de snijbonen in ongeveer 15 minuten gaar in een pan met een beetje water.
- 2 Prik met een vork gaatjes in de braadworstjes. Verhit de boter in een pan en bak hierin de worstjes in ongeveer 10 minuten mooi bruin en gaar.
- 3 Spoel ondertussen de witte bonen af met koud water en laat ze goed uitlekken.
- 4 Giet de aardappels en snijbonen af, roer de melk en witte bonen erdoor en stamp het geheel fijn tot een smeuge puree.
- 5 Voeg het bakvet van de braadworstjes toe en breng de puree op smaak met peper en zout.
- 6 Verdeel de stamppot over diepe borden en leg de braadworstjes er op.

Bereid het eens anders:

De ingrediënten voor een stamppot zijn ook lekker zonder dat ze fijngestampt zijn.

Meng alle ingrediënten grof door elkaar zodat de 'blote billetjes' nog beter zichtbaar zijn. Voeg 100 gram hazelnoten (grofgehakt), 2 takjes rozemarijn en 2 tenen knoflook (fijngesneden) toe en warm nog even goed door.

