

Stoemp met prei en hesp

Ingrediënten

- 1 kilo aardappels
- 50 gram boter
- 600 gram kleingesneden prei
- 2 theelepels kerriepoeder
- 150 milliliter melk
- 100 gram hamreepjes
- nootmuskaat

Werkwijze

1. Aardappels schillen en in weinig water met zout gaarkoken. In koekenpan helft van de boter smelten en prei en kerrie tien minuten zachtjes bakken.
2. Melk in een pannetje verwarmen.
3. Aardappels afgieten en grof stampen. Prei, melk, rest van de boter en ham toevoegen. Goed roeren.
4. Op smaak brengen met zout en peper.