



Gele snijbonenstampot met spekjes, braadworst en uienjus (2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

350–400 g (gele) snijbonen
1 flinke ui
Optioneel: verse peterselie

Overige ingrediënten

500 g kruimige aardappelen
2 braadworsten
100 g gerookte spekreepjes
50–75 ml melk
15 g boter
1–1½ tl grove of Dijonmosterd
100 ml runderbouillon
Snuf nootmuskaat
Zwarte peper
Eventueel een beetje zout

Voorbereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
Verwijder de uiteinden van de snijbonen en snijd ze schuin in reepjes van circa 1 cm.
Snijd de ui in halve ringen.

Bereiding

Kook de aardappelen in circa 20 minuten gaar.
Kook de snijbonen afzonderlijk 7–9 minuten en laat goed uitlekken.
Bak ondertussen de braadworsten rondom bruin en vervolgens op matig vuur in 12–15 minuten gaar.
Bak de spekreepjes in dezelfde pan. Voeg zodra er voldoende vet is vrijgekomen de ui toe en bak 6–8 minuten mee, totdat de ui zacht en lichtbruin is.
Haal de braadworst uit de pan en houd ze warm.
Scheep ongeveer twee derde van de spekjes en ui uit de pan en houd apart.
Schenk 100 ml runderbouillon bij het achtergebleven mengsel in de pan.
Voeg 1 tl mosterd toe, roer de aanbaksels los en laat de jus enkele minuten inkoken.
Giet de aardappelen af en laat ze kort droogstomen. Voeg boter, melk, 1 tl mosterd, nootmuskaat en zwarte peper toe en stamp tot een vrij grove puree.
Scheep de snijbonen door de aardappelpuree. Stamp daarna nog een paar keer heel licht, zodat voldoende stukjes snijboon intact blijven.
Meng het apart gehouden deel van de spekjes en ui door de stampot.

Verdeel de stampot over twee borden. Leg op ieder bord een braadworst en schep de uienjus erover of ernaast. Garneer eventueel met wat fijngesneden peterselie.



[Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl](http://tinygardenbigfun.nl)