

Bietenstamppot met spek en rode ui

(2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

300–400 g Chioggia-bieten
1 rode ui

Overige ingrediënten

500 g kruimige aardappelen
2 speklapjes
Speklapjeskruiden
1 klont boter
Een scheut melk
Peper en eventueel zout
Appelmoes en eventueel mosterd, voor erbij

Voorbereiding

Kook de gewassen bieten in de schil gaar (circa 30–60 minuten). Laat iets afkoelen, pel en snijd in blokjes.
Schil de aardappelen en snijd in stukken.
Kruid de speklapjes en snijd ze in stukjes. Snijd de rode ui in halve ringen.

Bereiding

Kook de aardappelen in circa 20 minuten gaar en giet af.
Bak ondertussen de spekstukjes in een grote koekenpan tot ze kleuren en vet afgeven.
Voeg de rode ui toe en bak mee tot de ui zacht is en het spek bruin.
Stamp de aardappelen met boter en een scheut melk tot puree.
Roer de bietenblokjes door de puree zonder ze mee te stampen. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
Schep de stamppot op twee borden en verdeel het spek en de ui erover.
Serveer appelmoes en eventueel mosterd apart.