

Spruitjesstamp met appel en kerrie

(2 personen)

Ingrediënten:

- 250 g spruitjes in kwarten
- 300 g aardappelen
- ½ ui, gesnipperd
- 1 appel in blokjes
- ½ el kerriepoeder
- 25 g rozijnen
- 20 g walnoten, grof gehakt

Bereiding:

- Kook de aardappels in 20 minuten en kook de spruitjes in 6 minuten.
- Fruit de ui ±5 minuten in een hapjespan op een laag vuur.
- Voeg dan de appelblokjes, de kerrie en de rozijnen toe en roerbak ze

nog 2 minuten mee.

- Voeg de uitgelekte spruitjes toe en roerbak ze een paar minuten mee.
- Stamp de aardappels grof, voeg ev. Een scheutje melk toe. Schep dan het spruitjesmengsel erdoor.
- Rooster de walnoten in een droge koekenpan en strooi op de borden over de spruitjesstamp.

