

# STOEMP MET WITLOOF

## INGREDIËNTEN

---

(Voor 4 personen)

- 1 kg gemengd gehakt
- 1 kg aardappelen
- 6 stronken witloof
- 4 sjalotten
- 3 sneden panchetta\*
- Room
- Boter
- Peper, zout, muskaatnoot, tijm

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Kook de aardappelen.
2. Snij de stronken witloof grof en stoof ze in boter met 2 fijn gesneden sjalotjes. Kruid met peper & zout en nootmuskaat.
3. Snij de panchetta in reepjes van 2cm en bak aan.
4. Meng alles samen, voeg een geut room toe en laat alles nog eens doorkoken. Voeg toe aan de puree.
5. Stoof het gemengd gehakt aan met 2 gesnipperde sjalotten, peper & zout en wat tijm.
6. Serveer het gehakt onderaan in een schotel en schep daarboven op de witloofstoemp.
7. Plaats gedurende 15 min. in een voorverwarmde oven van 180°.
8. Smakelijk !

