

Vezelrijke stampot van koolraap en paksoi

Benodigheden:

- 1 koolraap
- 2 stuks paksoi
- Klontje roomboter
- 250 gram biologische spekjes
- Zout
- Zwarte peper
- 3 kleine uien
- Klontje kokosolie

Voorbereiding:

- Schil de koolraap, snij deze in kleine stukjes en kook met wat zout gaar in ca. 40 minuten. (Regelmatig prikken of het gaar is, als aardappelen.)
- Snij en was de paksoi.
- Schil de uien en snij deze in kleine stukjes.
- Bak de spekjes uit in een beetje kokosolie.

Bereiding:

- Giet de koolraap af als deze gaar is en voeg een klontje roomboter toe.
- Stamp de koolraap (als aardappelpuree).
- Meng de paksoi, uien en de spekjes door de stampot en warm nog even door.
- Voeg naar smaak wat versgemalen peper toe.

Variatie:

- Vervang de koolraap door knolselderij.
- In plaats van paksoi kan je ook eventueel rauwe andijvie of andere koolsoorten (zoals chinese kool) toevoegen.

Smakelijk eten!

