

Zoete aardappel stampot met spinazie en zongedroogde tomaatjes

Bereiding:

- Schil de zoete aardappelen en kook ze met een bouillieblokje ongeveer 20 min gaar. Houdt na het koken een kopje kookvocht apart.
- Snijdt de gegrilde paprika en zongedroogde tomaatjes in stukjes. Verkruimel de feta.
- Zet een koekenpan op het vuur als de zoete aardappelen op de helft van hun kooktijd zijn. Voeg een scheutje olijfolie toe en laat de spinazie slinken. Voeg de zongedroogde tomaatjes en gegrilde paprika toe en draai het vuur uit.
- Wanneer de zoete aardappelen gaar zijn stamp je ze fijn. Voeg hier een beetje kookvocht (op gevoel) en een blokje roomboter bij en breng het op smaak met peper en zout.
- Meng de spinazie, gegrilde paprika en gedroogde tomaatjes met het aardappelmengsel en garneer het geheel met feta.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 2 grote zoete aardappelen
- klontje roomboter
- 100 gram spinazie
- 2 gegrilde paprika (uit pot)
- 6 zongedroogde tomaatjes
- 100 gram feta
- 1 bouillonblokje
- Olijfolie