

Prei-aardappelstampot met mosterdjus en krokante spekjes

Ingrediënten

- 600 g kruimige aardappels
- 2 preien
- 150 g gerookte spekreepjes
- 2 el grove mosterd
- 150 ml runderbouillon
- 50–100 ml melk
- 40 g roomboter
- 1 el bieslook (fijnggehakt)
- zout
- zwarte peper
- snuf nootmuskaat

Zo pak je het aan

Zet een grote pan met water op voor de aardappels en breng ruim op smaak met zout. Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en laat ze meestal 15–20 minuten rustig gaar koken tot ze makkelijk breken.

Snijd de prei in ringen en spoel het zand er goed uit. Smelt een klont boter in een koekenpan en laat de prei op middelhoog vuur ongeveer 10–12 minuten zacht worden; hij mag kleuren aan de randjes, maar niet hard bakken.

Bak in een tweede pan de spekjes op middelhoog vuur in ongeveer 6–8 minuten krokant. Schep ze uit de pan en laat ze even uitdampen op een bord, terwijl je het bakvet in de pan laat zitten voor de jus.

Zet het vuur onder de spekpan laag en roer de mosterd door het warme bakvet. Schenk de bouillon erbij en laat het 3–5 minuten zachtjes pruttelen tot het net wat stroperig wordt; proef en draai een paar slagen zwarte peper erdoor.

Giet de aardappels af en laat ze een halve minuut droogstomen in de hete pan. Stamp ze met melk en een klont boter tot een grove, smeuijge puree, schep de gebakken prei erdoor en proef of er nog zout of nootmuskaat bij mag.

Schep de stampot op warme borden en maak een kuiltje in het midden. Lepel de mosterdjus erover en strooi de krokante spekjes er royaal op, met de bieslook erdoor voor het frisse einde.