

# Prei-aardappelstampot met mosterdjus en krokant spek

## Ingrediënten

- 800 g kruimige aardappels
- 2 preien
- 150 g spekblokjes
- 40 g boter
- 100 ml melk
- 2 el grove mosterd
- 150 ml runder- of kippenbouillon
- 50 ml kookroom (optioneel)
- Zout
- Zwarte peper

## Zo pak je het aan

Zet een grote pan op het vuur met gezouten water. Schil de aardappels, snij ze in gelijke stukken en laat ze zacht koken in ongeveer 15–20 minuten, tot je er zonder moeite met een mes doorheen prikt.

Snij intussen de prei in ringen en spoel ze goed tot er geen zand meer uit komt. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan rustig krokant in ongeveer 6–8 minuten, schep ze eruit en laat het vet in de pan staan.

Laat de prei in het spekvet zacht worden met een klein klontje boter, zonder dat het bruin wordt. Dat duurt meestal 6–8 minuten; geef af en toe een roer en hou het vuur middelmatig zodat het rustig gaart.

Giet de aardappels af en laat ze heel even uitdampen in de hete pan. Stamp ze grof met melk en een klont boter tot het smeuïg is, schep de zachte prei erdoor en breng op smaak met peper en eventueel een beetje zout.

Maak in de spekpan een mosterdjus door het vuur laag te zetten en een klont boter te laten smelten. Roer er 1–2 eetlepels mosterd door, blus met een scheut bouillon en laat het ongeveer 2–3 minuten inkoken tot het glanst; proef en maak rond met een klein scheutje room als je dat in huis hebt.

Schep de stampot op warme borden en lepel de mosterdjus erover. Strooi het krokante spek er bovenop en geef er desnoods nog wat versgemalen peper bij aan tafel.