

# Prei-aardappelstampot met mosterdjus en krokante spekjes

## Ingrediënten

- 800 g kruimige aardappels
- 2 preien
- 150 g spekreepjes
- 40 g roomboter
- 100 ml melk
- 2 el grove mosterd
- 150 ml runder- of kippenbouillon
- 1 tl natuurazijn
- zout
- zwarte peper
- snuf nootmuskaat

## Zo pak je het aan

Zet een ruime pan met water op en breng aan de kook met een flinke snuf zout. Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en leg ze in het kokende water; laat ze meestal ongeveer 18–22 minuten rustig gaan koken.

Snijd intussen de prei in ringen en spoel ze goed tot er geen zand meer uit komt. Verhit een klont boter in een koekenpan en laat de prei zacht bakken tot hij glanst en soepel is, ongeveer 8–10 minuten; een klein scheutje water helpt als het te droog wordt.

Zet een tweede pan of koekenpan op middelhoog vuur en bak de spekreepjes rustig uit tot ze goudbruin en knapperig zijn, meestal 6–8 minuten. Schep ze uit de pan en laat ze even uitlekken, houd het bakvet in de pan voor de jus.

Giet de aardappels af en laat ze kort droogstomen op laag vuur. Stamp ze grof met een klont boter en een scheut melk tot het romig aanvoelt; schep de gebakken prei erdoor en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Zet de spekpan weer op laag vuur met het achtergebleven vet en roer de mosterd erdoor. Blus met een scheutje bouillon en laat het 2–3 minuten zacht pruttelen tot het een glanzende jus wordt; proef en maak scherp met een beetje azijn als je dat prettig vindt.

Schep de stampot in warme borden en strooi de spekjes erover. Lepel de mosterdjus erlangs en geef het nog een draai zwarte peper zodat alles net wakker wordt.