



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kg kruimige aardappelen
- 600 gram gesneden prei
- 4 eieren
- 1 bakje roomkaas met kruiden (Paturain)
- 200 gram dun gesneden ham
- 20 gram verse peterselie blaadjes fijngesneden

Bereiding.

Schil de aardappelen en kook ze met wat zout in 20 minuten gaar. Kook de laatste 5 minuten de gesneden prei mee. Kook ondertussen ook de 4 eieren ongeveer 10 minuten (hard) Spoel ze wel af onder de koude kraan als ze klaar zijn. Giet de aardappelen en de prei af en probeer ongeveer 125 ml kookvocht even te bewaren. Stamp de aardappelen en de prei door elkaar met een stamper. Voeg ook de roomkaas toe en de ham en de peterselie. Zet dan de pan weer even op een laag vuur en warm nog even een paar (3) minuten door. Pel de eieren en snijd ze in partjes. Serveer de stampot hiermee.