

ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 1/2 kg aardappelen
- zout
- 1/2 zakje verse bieslook
- 2 eetlepels oregano
- 2 zakken veldsla
- 1 bekertje crème fraîche
- peper en nootmuskaat
- spekreepjes
- Cherry tomaatjes
- ham reepjes

Bereiding.

Aardappelen schillen en in een pan in ca. 20 minuten gaar koken. Tomaatjes wassen en halveren. Bieslook fijn knippen. Worteltjes van de veldsla verwijderen. Oregano wassen en snipperen. Spekreepjes even uitbakken en apart zetten. Aardappels afgieten en vervolgens met de crème fraîche, zout, peper en een beetje nootmuskaat tot puree roeren. Veldsla, tomaatjes, bieslook, oregano, ham en spekreepjes door de puree scheppen.

Warm opdienen.