



Savooistoemp met pastinaak en spekjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram bintjes (geschild en in kwartjes gesneden)
1 pastinaak (geschild en in stukjes gesneden)
1 savooikool (in reepjes)
zout
250 gram gerookt spek
boter
1 scheut melk
peper
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Kook de bintjes samen met de pastinaak gaar in lichtgezouten water.
- 2.** Kook in een aparte kookpot de savooikool gedurende enkele minuten in lichtgezouten water. Giet af.
- 3.** Bak de spekblokjes.
- 4.** Giet de pastinaak en de bintjes af. Stamp ze grof met de savooikool. Voeg een klont boter en een scheutje melk toe. Breng goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg de spekblokjes toe en meng goed.