



Frisse stampopot met spinazie, linzen & feta



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram aardappel (bloemig)
zout
2 handen vol spinazie (vers, fijngesneden)
1 blik linzen (afgegoten)
1 pak feta
125 gram gedroogde tomaten (op olie)
peper
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en doe terug in de pot. Voeg de spinazie en een scheut olijfolie toe. Stamp fijn.
- 2.** Voeg dan de linzen, de verbrokkelde feta en de zongedroogde tomaten toe. Breng op smaak met peper en zout. Warm eventueel nog eens goed door. **TIP:** werk af met bladpeterselie.