SPINAZIE STAMPPOT MET DOPERWTEN EN GEHAKTBROOD



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Comfortfood
Soort: Vlees

Dit is een stamppot die je nog niet vaak hebt gehad! Het is een leuke variant met spinazie en doperwten. Groenten die je vaak nog wel in huis hebt liggen of over hebt van een ander gerecht. Ideaal om deze smaakvolle stamppot daarmee te maken. Dit samen met een mega lekker gehaktbrood zorgt voor een smaakvol gerecht met een klassiek randje. Want iedereen heeft wel eens gehaktbrood gemaakt of gegeten vroeger toch? Heerlijk! De bijpassende wijn vind je uiteraard in onze winkel. De Fat Baron voor de rode wijn drinkers. En de Adega de Pegoes voor de witte wijndrinkers.

Benodigdheden voor 4-6 personen

Stamppot:
- 1000 gr. kruimige aardappelen
- 1 teen knoflook
- 300 gr. spinazie
- 250 gr. doperwten
- 100 ml. volle melk (of soja room)
- 1 sjalotje
- 1 groentebouillon blokje
- Peper en zout naar smaak
- 50 gr. ontbijtspek

rood
r. mager rundergehakt
r. gemengd gehakt

- 3 el. ketchup
- 2 eieren
- 1 medium witte ui, fijngesneden
- 4 bospenen, fijngesneden
- 3 tenen knoflook, fijn geperst
- 80 gr. panko
- 80 ml. melk
- 3 el. platte peterselie
- 1 el. oregano
- 1 el. basilicum
- 2 tl. zout
- 1 tl. zwarte peper
- 1 tl. paprikapoeder

BBQ Saus (mocht je het zelf willen maken)
- 185 gr. ketchup
- 2 tl. witte wijnazijn
- 3 tl. bruine suiker
- 1 tl. knoflook poeder
- 0,5 tl. uipoeder
- 0,5 tl. zwarte peper
- 0,5 tl. zout

Bereiding:

1) We beginnen met het maken van het gehaktbrood. Terwijl deze in de oven staat, kan namelijk rustig de rest worden gemaakt. Pak een cakeblik of smalle ovenschaal en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 185 graden. Voeg alle ingrediënten voor het gehaktbrood toe aan een grote schaal. Kneed het gehaktmengsel goed door, zodat het een homogene massa wordt. Binnen een mum van tijd is het klaar en doe je het gehaktmengsel in het cakeblik. Druk goed aan, zodat je zeker weet dat de vorm volledig is gevuld. Bak het gehaktbrood voor 30 minuten.

2) Doe vervolgens alle ingrediënten voor de BBQ-saus in een schaal en roer goed door. Of pak een kant-en-klare BBQ-saus naar smaak. Na 30 minuten haal je het gehaktbrood uit de oven en verdeel je 5 à 6 eetlepels BBQ-saus over de bovenkant. Zorg ervoor dat alles mooi egaal gedekt is. Zet het gehaktbrood voor een resterende 30 minuten in de oven, totdat hij een kerntemperatuur heeft bereikt van zo'n 72 graden. Voor degene die geen temperatuurmeter hebben is 60 minuten dus voldoende.

3) Schil de aardappelen en kook deze in een ruime pan met water en zout in 15 minuten gaar. Snijd het sjalotje fijn en fruit deze in een koekenpan aan. Voeg na 2 minuten de fijn geperste teen knoflook toe en bak deze voor 1 minuut mee. Doe vervolgens de spinazie erbij en laat deze al scheppend slinken. Voeg de dopertwen eraan toe en verwarm dit voor nog zo'n 4 à 5 minuten mee. Gebruik je verse dopertwen? Kook deze dan nog even een minuut of 5 voor. Verkruimel als laatst het bouillonblokje er overheen.

4) Stamp de aardappelen fijn en voeg de volle melk eraan toe. Zorg voor een smeuïge puree, dus voeg gerust nog wat meer melk toe naar smaak. Voeg naar smaak wat zout en peper toe. Doe vervolgens het

spinazie mengsel erbij en roer goed om.

5) Bak ondertussen het ontbijtspek knapperig uit. Na 60 minuten is je gehaktbrood klaar en laat deze voor zo'n 10 minuten afkoelen, voordat je hem uit de vorm haalt.

6) En serveren maar! Doe een mooie schep spinazie stamppot op een bord. Verscheur wat knapperig ontbijtspek erover heen en schep wat van het vet eroverheen. Mocht je toch een jus willen? Voel je vrij dat te maken! Snijd twee plakken gehaktbrood af en leg deze op het bord. Heerlijk!

7) Eetsmakelijk.

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Fat Baron Shiraz (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-shiraz) is absoluut een aanrader.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.