

ZOMERSE RUCOLA STAMPPOT MET GEGRILDE FETA, OLIJVEN EN TROSTOMATEN



Eetmoment: Diner

Behoefte: Makkelijk, Snel, Gezond

Soort: Vegetarisch

Een zomerse stamppot? Ja hoor, dat is heel normaal. Je moet hem alleen wel wat lichter maken dan normaal. Daarom deze week een rucola stamppot met een Mediterrane tint eraan. Hierbij valt te denken aan een stuk heerlijke, gegrilde feta kaas met olijven, zongedroogde tomaatjes en geroosterde trostomaten. En juist die laatste, zijn zoete smaakbommetjes in combinatie met de rest. Heerlijk zomers genieten! Dit gerecht mag wel een wat vollere wijn gebruiken. Dit komt vooral door de romige puree. Deze wijn kun je uiteraard bij ons in de winkel vinden.

Benodigheden voor 2-3 personen

Voor de puree

- 600 gr. kruimelige aardappelen
- 100 ml. kookroom
- Half bakje rucola
- Sap van een halve citroen
- Rasp van een halve citroen
- 3 tl. groene pesto
- Flinke snuf peper en zout

Voor de feta

- 250 gr. feta
- 10 groene olijven
- 6 a 8 zongedroogde tomaatjes

- Sap van een halve citroen
- Rasp van een halve citroen
- 1 tl. oregano
- Mespunt chilivlokken
- Peper en zout
- 24 trostomaatjes.

Bereiding

1) Begin met het opzetten van een pan water voor het koken van de aardappels. Vervolgens schil je de aardappels. Deze kook je voor circa 20 minuten, totdat ze zacht genoeg zijn. Dit hangt natuurlijk af van de grootte van je aardappels.

2) Verwarm de oven voor op 190 graden. Leg in een ovenschaal het blok feta kaas. Doe er een ruime hoeveelheid extra virgin olijfolie erover heen. Leg de gesneden olijven en zongedroogde tomaatjes erom heen. Voeg de rasp en het sap van een halve citroen eraan toe. Als laatst voeg je de oregano, chilivlokken, zout en peper toe. Zet de ovenschaal in de oven en bak de feta voor 20 minuten. Zet de laatste paar minuten de grillstand nog even aan.

3) Leg nadat de feta voor 10 minuten in de oven staan, de tros tomaten in de oven en grill deze voor 10 minuten

4) Snijd de rucola wat kleiner. Voeg vervolgens in een schaal de kookroom, groene pesto, zout, peper, sap en rasp van een halve citroen toe. Roer dit mengsel goed door. Na 20 minuten zijn de aardappels zacht en kun je ze afgieten. Kook ze nog even kort droog, voordat je ze fijn stampet met de stamper;

5) Voeg daarna het kookroom mengsel en de rucola er aan toe. Mocht je nog wat meer zout en peper willen toevoegen, moet je het even proeven. Roer alles goed om en je puree is klaar.

6) Leg een mooie rondje puree op het bord en leg daar een stuk feta kaas met de olijven en zongedroogde tomaatjes op. Leg op elk bord 8 geroosterde trostomaatjes en genieten maar.

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? [Esprit de Cres Richard Marsanne-Roussanne \(https://www.debigondier.nl/products/esprit-de-cres-richard-marsanne-roussanne?_pos=1&psq=espr&ss=e&v=1.0\)](https://www.debigondier.nl/products/esprit-de-cres-richard-marsanne-roussanne?_pos=1&psq=espr&ss=e&v=1.0) om naar desbetreffende wijn op de website van **De Bigondier** te gaan.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:

[Facebook \(https://www.facebook.com/pg/debigondier\)](https://www.facebook.com/pg/debigondier)

[Instagram \(https://www.instagram.com/debigondier\)](https://www.instagram.com/debigondier)

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