

## Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappels, geschild en gehalveerd
- Klont roomboter
- Scheut melk (vol of halfvolle)
- 6 stronken witlof, fijngesneden
- 150 g ham
- 150 g geraspte kaas (belegen of emmentaler zijn lekker)
- Kerriepoeder
- Bosje bieslook, fijngehakt

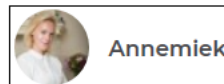


## Recept



1. Kook de aardappels gaar in een ruime pan met licht gezouten kokend water. Giet ze af en stamp ze fijn. Maak er een smeūige puree van met melk en een klont roomboter. Breng op smaak met zout en peper.
2. Verwarm de aardappelpuree op laag vuur en roer de rauwe witlof, ham, kaas en bieslook erdoor. Breng op smaak met een snuf kerriepoeder en eventueel zout en peper. Verwarm tot de witlof geslonken en de kaas gesmolten is.

## Bron



Annemiek

<https://www.keukenliefde.nl/witlofstamppot-met-ham-en-kaas/>

Info Martine Lycke 06/04/2021

6 tal aardappelen koken  
Met 3 teentjes look  
Pureren

Eronder mengen:

Gesneden witloof – zakje Lidl, 4 stronkjes  
Gesneden gekookte hesp  
Scheut melk (niet te veel, de witloof lost ook veel vocht)  
Kruiden met peterselie, bieslook, curry  
Gemalen kaas

Nog wat gemalen kaas erop

In ovenschotel  
200°C – afgedekt – 30 minuten  
Daarna nog es 10 minuten niet afgedekt

### Fotos

