

Spinaziestamppot met zoete aardappel, geitenkaas, kokosmelk

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Spinazie hoort bij het voorjaar. Lentegroen, caloriearm, rijk aan vitamines en mineralen, vooral aan calcium en kalium. We kennen drie soorten spinazie: de kleinbladige bladspinazie, die nu verkrijgbaar is en aan het einde van het najaar. Sappige, fijne blaadjes, ideaal voor gebruik in salades. De grootbladige spinazie: die wordt vanaf maart-april aangeboden. De bladeren zijn wat groter, grover en stugger dan van de kleinbladige spinazie. Lekker in warme gerechten. En de wilde spinazie, eigenlijk geen aparte soort, maar zo genoemd om een nog wat grovere en stuggere variant van grootbladige spinazie mee aan te duiden. Die is ideaal om te koken of te roerbakken, omdat het minder slinkt, maar minder geschikt voor salades en stamppot.

Schil de zoete en kruimige aardappelen, was ze en snijd ze in stukken. Kook ze, onafgedekt, in kokend water met iets zout in circa 20 minuten

gaar.

Pel de sjalotten of de ui en het teentje knoflook. Hak de sjalotten of ui grof en de knoflook fijn. Rasp de gemberwortel. Snijd de van zaad en zaadlijsten ontdane rode peper in ragdunne reepjes.

Verhit 20 gram van de boter in een wok of wijde pan en bak de sjalot of ui en knoflook glazig. Voeg de goed gewassen en uitgelekte spinazie toe en roerbak tot de groente is geslonken. Breng op smaak met zout en peper.

Roer de maïzena uit met 2 eetlepels van de kokosmelk, schenk dit mengsel met de overige kokosmelk, al roerende, bij het spinaziemengsel. Laat circa 5 minuten doorkoken.

Giet de gekookte aardappelen af en doe ze terug in de pan. Roer de overgebleven boter erdoor en stamp de aardappelen fijn met een pureestamper. Roer het spinaziemengsel erdoor en warm snel goed door. Roer goed en kijk uit voor aanbranden.

Snijd de in kleine blokjes gesneden geitenkaas erdoor.

Bestrooi voor het serveren met de grof gehakte, geroosterde, hazelnoten.

Tip: vervang de geitenkaas door blokjes jong belegen kaas of mozzarella.

Ingrediënten voor 4 personen

750 gram zoete aardappelen

400 gram kruimige aardappelen

zout

3 sjalotten of 1 ui

1 teentje knoflook

stukje verse gemberwortel van circa 3 cm

0,5 rode peper

65 gram boter

700 gram spinazie

peper

1 eetlepel maïzena

2,5 dl kokosmelk

200 gram harde geitenkaas

40 gram hazelnoten
