



Appel-spruitenstampot met braadworst

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg Aardappels
3 appels
Spruitjes 700 gr
Spekkies 250 gr.
4 braadworsten
1 el olijfolie
Nootmuskaat

Bereiden

Schil de aardappelen en appels snij in gelijke stukken. Kook in water met snufje zout 20 min. Verhit de olie en bak de braadworsten rondom bruin. Zet het vuur laag en bak ze in 12 min. gaar. Spekkies idem. (zonder olie)
Snij de onderkant van de spruiten en haal de buitenste blaadjes eraf. Kook ze beetgaar 8 min
Stamp de aardappelen met appels en roer de spekkies door de puree. Voeg daarna de spruiten en stamp deze niet helemaal kapot er door. Breng het geheel op smaak met nootmuskaat.

Wafels met kwark topping en aardbeien

Ingrediënten

Aardbeien 350 gr.
4 Suikerflashedwafels
Bio garde kwark 500 gr.
Roomkaas 100 gr.
Suiker 50 gr.
Zakje vanillesuiker

Bereiden

Was de aardbeien en ontdoe ze van de kroontjes en halveer ze. Meng de kwark, roomkaas, suiker en vanillesuiker. Smeer het mengsel op de wafels leg er de aardbeien op, zie plaatje.

