

bio
mijn natuur

lente



Stamppot met gepocheerd ei

1 kg bloemige aardappelen, geschild en in stukken • 4 dl melk
1 teentje knoflook • 2 el olijfolie • 150 g winterpostelein, veldsla of
verse spinazie • snuifje nootmuskaat • peper en zout • 2 el geroosterde
pijnboompitten • 4 eieren • azijn

Voor 4 personen

- Kook de aardappelen in melk gaar gedurende ong. 15 minuten.
Pers de knoflook erbij, voeg olijfolie toe en stamp fijn.
- Schep het bladgroen beetje bij beetje door de hete puree. Breng op smaak met peper en zout. Zet opzij.
 - Rooster de pijnboompitten. Zet opzij.
- Pocheer de eitjes in heet water met azijn net onder het kookpunt, gedurende 3-4 minuten.
- Serveer de puree met een eitje en garneer met de pijnboompitten.

www.biomijnnatuur.be