KNAPPERIGE SPINAZIESTAMPPOT MET PADDENSTOELEN

Ingrediënten: *bewaren in koelkast

4 personen
1000 gram aardappelen
800 gram spinazie*
250 gram kastanjechampignons*
140 gram cashewnoten
250 gram feta*
6 takjes munt*

Uit eigen keukenkastje: olijfolie, roomboter, peper en zout

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Bereiding:

- Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook.
- Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Doe de aardappelen in de pan met water en kook de aardappelen in circa 20 minuten gaar.
- Pluk ondertussen de muntblaadjes en hak ze fijn.
- Snijd de kastanjechampignons in gelijke plakjes.
- Was de spinazie en laat goed uitlekken.
- Bak de kastanjechampignons in een wok met een scheutje olijfolie in circa 3 minuten.
- Voeg de spinazie eraan toe en laat de spinazie slinken. Schep uit de pan en zet opzij.
- Verhit ondertussen een kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de cashewnoten in 2-3 minuten goudbruin.
- Verkruimel de feta.
- Als de aardappelen gaar zijn giet je ze af. Let op: zorg ervoor dat je wat afgietsel opvangt om de stamppot goed smeuïg te maken.
- Stamp de aardappelen fijn met een stamppotstamper. Voeg naar wens wat afgietsel toe met een klontje roomboter. Voeg eventueel meer kookwater toe, net zoveel tot je een mooie, gladde puree hebt.
- Doe de kastanjechampignons met de spinazie, de helft van de gehakte munt door de aardappelpuree en roer door. Breng op smaak met een beetje zout en peper.
- Verdeel de stamppot over de borden en bestrooi met de fetakruimels, de cashewnoten en de rest van de gehakte munt.