

## Stamppot met makreel

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 30 + 15 minuten



### Ingrediënten

- 200 gr aardappels
- 1 prei (ongeveer 150 gram)
- 50 gr uien mix, gesnipperd
- 1 gerookte peper makreel filet
- Melk
- Boter
- Peper, zout

### Bereiding

Schil de aardappelen en snij in kleine stukjes. Hoe kleiner hoe sneller gaar. Kook de aardappelen met wat zout tot ze zo zacht zijn dat ze met een vork geprakt kunnen worden.

Spoel de prei schoon onder de kraan. Verwijder de onderkant en aan de bovenkant de stugste groene bladeren. Snij de prei in de lengte door midden. Snij vervolgens beide helften in kleine stukjes (max 1cm breed). Kook de prei snippers tot ze goed gaar zijn. Laat na het koken uitdruppen in een vergiet.

Giet de aardappelen na het koken af. Pureer met een vork. Voeg daarna scheutig melk toe en prak dit door de aardappelen, net zo lang tot de puree goed smeugig is.

Verhit de boter in een braadpan. Fruit de gesnipperde uien tot ze lekker ruiken. Voeg dan de uitgedrupte prei toe en meng dit goed door elkaar. Voeg ook – naar smaak – peper en zout toe. Voeg tenslotte de aardappelpuree toe en roer dit tot alles goed evenredig verdeeld is.

Laat de stamppot afkoelen.

### Bewaren

De stamppot kan – na afkoelen – 2 dagen in de oelkast bewaard worden, of enkele weken in de vriezer.

### Opwarmen

Warm de stamppot in een braadpan op een matig vuur. Leg gedurende de laatste 5 minuten de makreel boven op de stamppot met de deksel erop, zodat de makreel ook enigszins warm wordt.

En Klaar is Kees