Groentestoemp met spekreepjes

Ingrediënten:

- 400g HERTA® Spekreepjes
- 1kg aardappelen
- 300g spinazie
- 2 preien
- 2 rode paprika’s

Bereiding:

- Was de aardappelen en snijd in stukjes. Kook gaar in een kookpot met gezouten water gedurende 20-25 minuten.
- Snijd ondertussen de prei en paprika in fijne stukjes. Verhit een braadpan en bak de **HERTA® Spekreepjes** krokant. Haal ze uit de pan. Verhit dezelfde pan met een scheutje olijfolie en fruit de prei en paprika aan. Voeg beetje bij beetje de spinazie toe tot die volledig is geslonken. Haal de pan van het vuur.
- Giet de aardappelen af en maak puree met een scheutje melk en een klontje boter. Kruid met peper en zout. Meng er de gebakken spekreepjes en groentjes onder. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer meteen.
- Tip: Serveer met een gepocheerd ei.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**