



## GESTAMPTE POT MET HONING

### *Ingrediënten:*

- 100 gram sjalotjes
- 300 gram in blokjes gesneden gekookte bietjes
- 2 eetlepels vloeibare Mariënwaardtse honing
- 2 eetlepels citroensap
- 2 zoetzure appels
- 500 gram aardappels
- 75 gram boter
- 125 ml melk, zout en vers gemalen peper

### *Bereiding:*

Fruit de sjalotjes lichtbruin in de koekenpan, zet op een laag vuur. Voeg de honing en het citroen sap toe en stook een kwartier. Schil de appels en snijd ze in blokjes, bewaar ze onder water om verkleuren te voorkomen. Kook de aardappels in water met zout gaar en stoom ze langzaam droog. Stamp ze met een originele stamper tot grove puree, roer er beetje bij beetje de warme melk en de boter door. Schep de bietjes, de appels en de sjalotjes door de puree. Warm de puree goed door en maak het op smaak met peper en zout.



de Landgoedwinkel

NATUURLIJK BIOLOGISCH



Oude Waag 21, Beesd, 0345 - 684449  
[www.landgoedwinkel.com](http://www.landgoedwinkel.com)