

29. Preistampot met paprika

Aantal personen: 4

- . 800 gram prei
- . 1,5 kg aardappelen
- . 2 rode paprika's
- . 1 eetlepel olijfolie
- . 1 dl halfvolle melk
- . 1 grote magere rookworst

Wel de magere rookworst volgens de gebruiksaanwijzing. Schil de aardappelen en kook ze in weinig water met wat zout gaar.

Maak de prei schoon en snijd ze in dunne ringen. Maak de paprika schoon en snijd ze in stukjes. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de prei samen met de paprika ongeveer 5 minuten. Snijd intussen de rookworst in plakjes. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Voeg zoveel "warme" halfvolle melk toe dat er een smeuïge puree ontstaat. Schep het prei- paprikamengsel en de helft van de magere rookworst door de puree. Doe de stampot in een schaal en rangschik de rest van de magere rookworst erop.

Bevat per portie van 225 gram: 370 kcal.