



Zomerse stoemp



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappel (bloemig)
zout
250 gram erwten (diepvries of vers)
100 gram boter (of olijfolie)
peper
1 bosje munt

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Voeg de laatste minuten van het kookproces 200 g van de erwten toe. Giet af door een zeef.
- 2.** Doe de aardappelen en erwten terug in de kookpot en voeg de boter, de peper en wat extra zout toe. Prak tot een niet te fijne puree.
- 3.** Voeg de overige erwten en de fijngesneden muntblaadjes toe.