



RUCOLASTAMPPOT MET HAMLAPPEN

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN**

🕒 **OVENTIJD: 25 MINUTEN**

- | | | |
|---------------------------|-------------------------------|--------------------|
| ✓ 1 bloemkool | ✓ 100 ml magere melk | ✓ 1 komkommer |
| ✓ 1 el milde olijfolie | ✓ 3 el vloeibare bak en braad | ✓ 15 g verse dille |
| ✓ 1½ el kerrie | ✓ 500 g magere hamlappen | ✓ ½ el appel azijn |
| ✓ 1 kg kruimige aardappel | ✓ 150 ml water | ✓ 85 g rucola |

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Verwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de bloemkool in plakken van 2 cm. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk aan beide kanten met helft van de olie en bestrooi met ⅔ van de kerriepoeder. Rooster de bloemkool in ca. 25 min. gaar. Keer halverwege.
- ➔ Schil ondertussen de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in 20 min. gaar. Giet af, voeg de melk toe en stamp met de pureestamper tot puree.
- ➔ Verhit ondertussen de bak en braad in een koekenpan op middelhoog vuur. Dep de hamlappen droog met keukenpapier en bak 10 min. Keer halverwege. Breng op smaak met peper.
- ➔ Haal de hamlappen uit de pan en laat rusten onder aluminiumfolie. Laat het braadvet in de pan, voeg de rest van de kerrie en het water toe en breng aan de kook. Laat 3 min. op hoog vuur inkoken. Leg de hamlappen terug in de pan en verwarm mee.
- ➔ Snijd ondertussen de komkommer in flinterdunne plakjes en snijd de dille fijn. Meng de komkommer met de rest van de olie, de azijn en dille.
- ➔ Schep de rucola door de aardappelpuree en verdeel de puree over de borden. Snijd de hamlappen in repen en verdeel met de bloemkool en jus over de puree. Serveer met de komkommersalade.