

## **Stamppot van knolselderij, spruitjes, walnoten, hazelnoten en gedroogde tomaten.**

*4 personen*

### *Ingrediënten:*

- 1 zak spruitjes 500 gram
- 1 kg knolselderij geschild en in gelijke stukken
- 150 ml melk
- 50 g boter in blokjes
- Gekneusde walnoten 50 gram
- Gekneusde hazelnoten 50 gram
- Gesneden zongedroogde tomaten 100 gram

### *Vorbereidingen:*

Ga de spruiten schoonmaken en blancheren (kort afkoken in kokend water en terugkoelen in ijswater). Doe de knolselderij in een ruime pan en kook het gaar. Verwarm de spruiten en de melk. Knolselderij afgieten en met warme spruiten, melk en boter tot puree stampen. Voeg de walnoten, hazelnoten en de zongedroogde tomaten toe. Stamppot op smaak brengen met zout en peper.

*Tip: Lekker bij wild of stoofvlees.*