

Raapstelen

Met raapstelen worden jonge plantjes van diverse koolsoorten bedoeld, die als jong groen gegeten worden. Raapstelen zijn vooral een vroege voorjaarsgroente.

Behandeling:

Goed wassen en de worteltjes en het onderste stukje van de steeltjes afsnijden. Raapstelen zijn een aantal dagen houdbaar door ze met hun worteltjes in een bodempje water op een koele plek weg te zetten.



Stamppot raapsteeltjes met oude kaas.

Een hoofdgerecht voor 4 personen.

Schil **1 ½ kg kruimige aardappelen**, was ze en snijd ze in stukken. Kook de aardappelen in 20 – 25 minuten gaar.

Verwijder de wortels en harde steeltjes van **400 gr raapsteeltjes**, was ze en laat ze uitlekken.

Maak **1 gele paprika** schoon en snijd deze in kleine blokjes.

Rooster **4 eetlepels pijnboompitten** in een droge koekenpan goudbruin.

Verwarm in een steelpan ongeveer **150 ml melk** met een beetje **boter**.

Giet de aardappelen af en stamp ze in de pan met de warme melk fijn.

Breng de puree op smaak met **(versgemalen) peper** (en event. zout).

Schep de raapsteeltjes, paprika en **150 gr oude kaas** door de aardappelpuree en verwarm deze kort mee.

Verdeel de stamppot over 4 borden en garneer de stamppot met de pijnboompitten.

