

# Bietenstamp van Anna



## INGREDIËNTEN

1 kg aardappel, 750 gr bieten, 3 uien, 2 el (appel)azijn, 1 tl suiker, 75 gr walnoten, 1 tl rozemarijn, peper, zout, 200 gr zachte geitenkaas, roomboter, olijfolie

## BEREIDING

Schil de aardappels en snijd in stukken.

Schil de bieten en snijd in blokjes van een 1 cm dik.

Kook de aardappelen en bieten in ongeveer 20 minuten gaar.

Snijd ondertussen de uien in dunne ringen.

Verhit olie in een koekenpan, voeg de uien toe en bak ze

15 minuten op middelhoog vuur.

Voeg de azijn en suiker toe en bak totdat het vocht verdampt is en de uien gekaramelliseerd zijn.

Hak de walnoten grof.

Giet de aardappelen en bieten af en stamp met boter tot een stampot. Breng op smaak met rozemarijn, peper en zout.

Meng de gehakte walnoten erdoor.

Verdeel de stampot over borden, verkruimel de geitenkaas in het midden boven de stampot en verdeel de uien over de verkruimelde kaas.

