

# Bleekselderijstampot met appel en walnoten

(4 personen)

## Ingrediënten:

- 1 kg kruimige aardappel
- 1 struik bleekselderij
- 2 smaakvolle, zoete appels
- 100 ml halfvolle melk
- 25 g boter
- 1 citroen (schoongeboend)
- 50 g walnoten (grofgehakt)

## Bereiding:

- Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in water met eventueel zout in 20 min. gaar. Snijd ondertussen de bleekselderij in boogjes van een ½ cm breed en kook 2 min. in water met eventueel zout.
- Snijd de ongeschilde appels in vieren, verwijder het klokhuis en

snijd het vruchtvlees in dunne parten. Verhit de melk. Voeg met de boter toe aan de aardappelen en stamp met de pureestamper tot puree.

- Voeg de bleekselderij en appel toe en verwarm al roerend 2 min. op middelhoog vuur. Boen de citroen schoon en hak de walnoten grof. Rasp de gele schil van de citroen boven de stampot en schep om. Breng de stampot op smaak met peper en eventueel zout. Garneer met de walnoten.)

