

Pompoen stampot met spekjes uit de stoomoven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 flespompoen
500 gram aardappelen
250 gram spekjes
50 ml groentebouillon
2 rode uien
2 appels
3 tenen knoflook
2 takjes tijm
Paprikapoeder
Zout en peper
Verse peterselie
4 speklappen

Stap 2 | Schillen en snijden

Schil de aardappels en leg deze in een stoomschaal met gaatjes. Verwijder de schil en het vruchtvlees van de flespompoen en snij deze in blokjes, leg de pompoen in een aparte stoomschaal. Op onze Miele stoomoven selecteerden wij de stoomfunctie waarbij aangegeven wordt wanneer het volgende voedingsmiddel toegevoegd kan worden. We stomen eerst de aardappels, na 10 minuten schuiven we de pompoenblokjes ook de oven in en stomen alles nog eens 15 minuten.



Stap 3 | Appels en spek

Terwijl de stoomoven het meeste werk doet, snijden we de rode ui en hakken de knoflook fijn. Neem een koekenpan en bak hierin de spekjes. Voeg na een aantal minuten de ui en knoflook toe aan de pan. Kruid de speklappen naar smaak. Neem een andere koekenpan en bak hierin de speklappen goudbruin en knapperig. Snij vervolgens de appel in kleine stukjes en ris de tijm van de takjes.



Stap 4 | Stampen en genieten

Neem zodra het stoomprogramma afgelopen is beide schalen uit de oven. Doe beide in een ruime pan. Voeg naar smaak zout, peper en paprikapoeder toe en stamp alles door elkaar. Doe nu ook de spekjes met het bakvet en de appel door de stampot en roer nogmaals goed door. Mocht de stamp te droog worden, voeg dan in delen de groentebouillon toe. Net zoveel totdat je tevreden bent over de smeuïgheid van de stampot. Proef of de smaak naar wens is, voeg eventueel nog wat zout of peper toe. Schep een flinke lepel van de pompoen stampot op een bord en leg daarboven op de speklap. Garneer met wat gesneden verse peterselie.

