

Winter **PO**stelein Stamp



INGREDIENTEN voor 4 personen

600 gr winterpostelein
600 gr zoete bataat
4 teentjes knoflook
2 middelgrote uien
1 rode paprika
Zout en peper
200 gr garnalen

BEREIDING:

Schil de zoete bataat, snij die in grote stukken en kook (kooktijd circa 15 minuten) met een klontje roomboter aan het water toegevoegd. Giet af en stamp het tot een puree. Maak op smaak met zout en peper.

Snijd de uien fijn. Pers de teentjes knoflook. Maak de paprika schoon (zaadlijst en dikke pit geheel wegsnijden i.v.m. nachtschade). Bak de gesneden uien, geperste knoflook en gesneden paprika in een klontje roomboter een beetje aan net zolang totdat het bruin wordt en nog knapperig blijft.

Was de postelein.

Bak de garnalen.

Roer het ui- knoflookbaksel door de zoete bataat puree. Schep tot slot met twee vorken de postelein erdoor, niet te lang scheppen want dan wordt de postelein slap en dat komt de smaak en presentatie van de stamp niet ten goede.

Verdeel de gebakken garnalen over de stamp.