

## Raapsteeltjesstamppot met paddenstoelen en walnoten

Ingrediënten voor 4 personen:

500 gram raapstelen  
500 gram gemengde paddenstoelen, gesneden  
1 kilo aardappelen  
1 eetlepel olijfolie  
50 gram walnoten, grof gehakt  
zout en peper

Bereiden:

Verhit de olijfolie in een pan en bak de paddenstoelen 5 minuten. Blancheer de raapstelen met een beetje zout 1 minuut en laat ze goed uitlekken. Kook de aardappelen gaar en stamp ze samen met de raapstelen tot een grove stamppot. Mocht de stamppot te droog zijn voeg dan een scheutje olijfolie toe. Schep de paddenstoelen en walnoten erdoor en breng de stamppot op smaak met peper en zout.

**Wijnadvies: Fattoria La Valentina, Montepulciano d'Abruzzo, Wijnkoperij Henri Bloem**

