

## Waterkersstampot 4 prs.

### Ingrediënten:

- 2 kleine bosjes of 2 zakjes waterkers
- aardappels
- melk
- 2 el boter
- nootmuskaat
- zout
- peper

### Bereiding

1. Kook de aardappels gaar.
2. Was ondertussen de waterkers en snij hem heel fijn (blaadjes en steeltjes).
3. Maak van de gare aardappels een stampot met toevoeging van boter en melk.
4. Voeg de waterkers toe.
5. Maak de stampot op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

### Variatietips

\* *Heerlijk met gebakken spekjes en verse worst.*