

## STAMPPOT MET RUCOLA EN SERRANOHAM



### INGREDIËNTEN

4 

- 500 g aardappelen, geschild
- 200 g rucola
- 100 g Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 100 g roomboter
- 50 g Bresc Roasted garlic puree
- 50 g Bresc Pesto di basilico
- 1,5 dl melk
- 8 pl Serranoham
- peper en zout

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Geroosterde  
knoflookpuree 325g



Bresc Pesto van basilicum  
1000g



Bresc Zoetzure  
cherrytomaten knoflook  
peterselie 1100g

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen in stukken, kook gaar en maak fijn. Vermeng de rucola met de aardappelen. Verwerk met de melk en roomboter tot een puree. Laat de tomaatjes uitlekken en spatel door de puree. Breng op smaak met de geroosterde knoflookpuree, peper en zout. Droog de ham in de oven, cruncheer licht en verdeel over de stamppot. Garneer met de pesto.