Zo­mer­s­tamp­pot met tar­taar



**Ingrediënten:**4 personen

* 1 kg kruimige aardappel
* Zongedroogde tomaatjes
* 15 g verse basilicum
* 8 bosuitjes
* 2 el milde olijfolie
* 4 rundertartaartjes
* 300 g botersla

**Bereiden**

Kook de aardappelen in water met eventueel zout in 20 min. gaar. Snijd ondertussen het basilicum fijn. Snijd een ½ cm van de onderkant van de bosuitjes. Verhit de helft van de olie in een koekenpan. Bestrooi de tartaartjes met versgemalen peper en eventueel zout en bak ze in 12 min. bruin en gaar. Keer halverwege. Giet de aardappelen en stamp met de pureestamper tot een puree. Voeg de sla in delen toe en laat al omscheppend slinken. Voeg bosui en tomaatjes toe. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Verdeel de stamppot en tartaartje over borden. Smakelijk eten !!!