

## STAMPPOTJE MET PEEN, PAKSOI, ROODBAARS EN BLOND BIER(THAITHAI)

### Ingrediënten

#### Stampopot

0,8 Kg. Kruimige aardappel  
0,3 Kg. Winterpeen  
1 stronk Paksoi  
0,7 Liter Thai Thai  
0,1 Liter melk  
Nootmuskaat  
Peper en zout  
Roomboter

#### Roodbaars

4 Filets met huid van 180 gram

### Bereiding

Breng bier met aardappelen, winterpeen, peper en zout, nootmuskaat aan de kook, voeg de melk toe wanneer de aardappelen voor 75% gaar zijn, laat verder garen tot ze volledig gaar zijn. Er moet nog een beetje vocht onderin de pan overblijven.

Stamp het met een aardappelstamper, voeg op het laatst de boter toe, tot het een smeug geheel is. Als laatste de fijngesneden paksoi erbij en afproeven met peper en zout.

#### Stampopot

Snij de huid van de roodbaars iets in om krom trekken te voorkomen.

In een hete pan met boter goed op de huid aanbakken en als die een goede bruine kleur heeft omdraaien en zachtje laten garen.

Leg de puree op een bord en "dresseer" er de vis bovenop.

De bakboter kan je nog afblussen met een restje thai thai, en als jus erbij doen.

Eet smakelijk,

Eet-en bierencafe de Beierd, Enschede

