**Preistamppot met pittige mosterd en oude kaas, voor 2 personen**

Nodig:

750 gram kruimige aardappelen

250 gram spekblokjes

500 gram prei in halve ringen, niet te fijn gesneden

1 afgestreken eetlepel Dijon mosterd

125 gram crème fraîche

150 gram geraspte oude kaas

peper

zout

Bereiding:

Was en schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Kook de aardappelen in 20/25 minuten gaar. Bak ondertussen de spekblokjes in een koekenpan knapperig. Schep de spekjes eruit en doe in een schaaltje. Bak vervolgens de gesneden prei aan het vet toe en bak deze mee tot deze zacht en bruin is en al het vocht verdampt. Giet de gaargekookte aardappels af en stamp ze fijn met een aardappelstamper. Voeg de mosterd, crème fraîche en oude kaas toe en roer het geheel tot een smeuïge puree. Schep de spekblokjes en gebakken groenten bij de aardappelpuree in de pan. Schep alles goed om en breng de stamppot eventueel nog op smaak met peper en zout.