**Pastinaakstamppot met paddenstoelen en bacon voor 4 personen**

Nodig:

1 kg kruimige aardappel

800 g pastinaken

1 el milde olijfolie

150 g baconreepjes

3 takjes verse tijm

400 g kastanjechampignons

125 g gesneden sjalotten

200 ml halfvolle melk

Bereiding:

Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in water met eventueel zout in 20 min. gaar. Schil de pastinaak en snijd in plakjes van 1 cm dik. Kook de laatste 10 min. met de aardappelen mee. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de baconreepjes op middelhoog vuur in 8 min. krokant. Ris ondertussen de blaadjes van de takjes tijm. Snijd de champignons in plakjes. Zet het vuur laag. Voeg de tijm, champignons en sjalotten aan de bacon toe en laat op laag vuur in 8 min. gaar worden. Verwarm de melk. Giet de aardappelen en pastinaak af, voeg de melk toe en stamp met de pureestamper. Serveer de stamppot met het champignonmengsel.