

## Maisstoof met waterkers (of iets anders van de pluk)

recept: [Van Boven in het wild / Yvette van Boven](#)

Smakelijk!  
met Petra Possel

### Ingrediënten

voor 4 borden

50 gram boter  
1 takje rozemarijn, gerist en de naaldjes fijngehakt  
1 middelgrote ui, gesnipperd  
ca. 500 gram maiskorrels (gesneden van 3 flinke kolven)  
500 ml groentebouillon, getrokken met de kaalgesneden kolven  
1 eetl. bloem  
350 gram vastkokende aardappels, geschild en in kleine blokjes  
grote bos (zeker 400 gram) waterkers, harde stelen verwijderd en grof gehakt \*  
350 gram doperwtten of tuin- bonen of een mix (vers of diepvries, ontdooit)  
125 gram geitenkaas, verkruimeld  
150 ml dikke yoghurt  
4 bosuien, fijngehakt  
snuf piment d'Espelette, cayennepeper of paprikapoeder

### Bereiding

Verhit de boter in een grote pan. Voeg de rozemarijn en ui toe en bak alles 6 tot 7 minuten zachtjes uit tot de ui zacht is maar niet bruin. Maal intussen de helft van de mais met de bouillon in een blender of met de staafmixer helemaal glad.

Voeg de bloem aan de pan toe, bak 1 minuut mee uit en roer dan scheut voor scheut de maisbouillon erdoor. Breng aan de kook en laat de stoof 3 minuten zacht sudderen. Roer de aardappelblokjes erdoor en laat ze zeker 5 minuten meekoken. Voeg de rest van de maiskorrels, de waterkers en doperwtten toe en laat alles nog zo'n 5 tot 8 minuten doorsudderen tot de aardappels gaar zijn.

Schep de stoof in voorverwarmde, ondiepe borden, verkruimel de kaas erover en roer er een dikke krul yoghurt door. Bestrooi met lekker veel gehakte bosui en een snuf hete peper.

Serveer met knapperig brood erbij, bijvoorbeeld het laagjesbrood.

\*Kan ook met daslook, look-zonder-look kleefkruid, koolzaad, mierik, blad Oost-Indische kers, wilde rucola, veldzuring, zevenblad