

PITTIGE SPINAZIESTAMPPOT MET GROENTESCHNITZEL

INGREDIËNTEN

2 pakjes Garden Gourmet groenteschnitzels
11/5 kg bloemige aardappelen
4 lente-uitjes
6 eetlepels olijfolie
2 stukjes gember (kleine stukjes geschild en fijngehakt)
135 g rode paprika
600 g jonge spinazieblaadjes
4 eetlepels zoete chilisaus
6 eetlepels sojasaus
75 ml groentebouillon

 4 PORTIES

 36 MIN

 GEMAKKELIJK

Het wordt kouder buiten en de sweaters worden weer uit de kast getoverd, dit kan maar 1 ding betekenen: het is tijd voor een pittige spinaziestamppot met de Groenteschnitzel.

BEREIDING

1. Kook de aardappelen

Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar.

2. Bak de lente-ui, gember-, peperringen samen met spinazie

Snijdt de lente-uitjes in 2 cm. Verhit intussen 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de lente-ui 2 minuten met de gember- en peperringen. Voeg de spinazie in delen toe en laat deze de hele tijd slinken. Giet het overtollige vocht uit de pan.

3. Pureer de aardappelen

Giet de aardappelen af en vang een kopje kookvocht op. Stamp de aardappelen, voeg nog 2 eetlepels olie en voldoende kookwater toe om te pureren.

4. Bak de groenten

Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de groenten in circa 3 minuten goudbruin en krokant. Breng de sojasaus en chilisaus aan de kook met de groentebouillon en laat 5 minuten zachtjes koken.

5. Breng op smaak en serveer!

Schep de spinazie door de aardappelen en breng de stamppot op smaak met peper en zout. Eet smakelijk!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**