

ld2019 web dish name 18891

Gegratineerd stamppotje

van broccoli en uien



20-30min



Voor 3-4 personen

Jazeker, vandaag is het tijd voor een flinke portie Hollandse kost. Stamppot is een traditioneel Hollands gerecht, maar kent verschillende namen. Hutspot, hutsepot, stoemp, noem maar op. De oorsprong van de stamppot is niet helemaal duidelijk, maar historici weten wel dat soortgelijke gerechten al in de Middeleeuwen werden gemaakt. Wij gaan voor een moderne variant met broccoli en uien, overbakken met een laag kaas.

Wat je van ons krijgt

- gepelde walnoten ¹⁵
- kruimige aardappels
- boter ⁷
- German Allrounder kruidenmix
- broccoli
- in blokjes gesneden knolselderij
- kruidenmix van tijm en rozemarijn
- rode uien
- geraspte oude kaas ⁷
- panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- aardappelstamper
- bakpapier
- bakplaat
- grote kookpan
- grote ovenschaal
- oven met grillfunctie
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 740.0kcal, vet 40.0g, eiwit 29.1g, koolhydraten 57.4g



1. Uien roosteren

Oven op 200°C hetelucht/220°C voorverwarmen. Grote kookpan met ruim water aan de kook brengen. **Tijmblaadjes** plukken, steeltjes wegdoen. **Uien** pellen, in 8 partjes snijden. Dan de **uienpartjes** over bakplaat met bakpapier verdelen en met 2el olie, **tijmblaadjes**, zout en peper vermengen. In 20-25min gaar en licht knapperig bakken.



4. Broccoli toevoegen

Voeg na 10min kooktijd de **broccoli** aan de pan met **aardappel** en **knolselderij** toe. Laat **groenten** nog 7min koken. Ondertussen **panko** met **rozemarijnnaaldjes** in een kom vermengen.



2. Aardappels koken

Ondertussen **aardappels** schillen en in ca. 2cm blokjes snijden. **Aardappels** en blokjes **knolselderij** aan grote kookpan toevoegen zodra het water kookt en in 10min op hoog vuur koken.



5. Stampot maken

Aardappels, **knolselderij** en **broccoli** afgieten en even uit laten lekken. Doe **groenten** samen terug in de pan met de **kruidenmix**, helft van de **walnoten** en voldoende zout en peper. **Boter** en een handje **kaas** toevoegen. Stamp alles met een pureestamper tot een **stampot**.



3. Groenten voorbereiden

Ondertussen stronk van **broccoli** verwijderen, stronk schillen en in kleine stukjes snijden. **Broccoli** in kleine roosjes snijden. **Rozemarijnnaaldjes** plukken, naaldjes fijnhakken en steeltjes wegdoen. **Walnoten** grof hakken.



6. Stampot gratineren

Uien uit de oven halen. Zet de temperatuur op 230°C hetelucht/250°C, zet de grill aan. Verdeel **stampot** gelijkmatig in een ovenschaal. **Kaas** en rest van de **noten** over de **stampot** verdelen. **Pankomengsel** over de **ovenschaal** strooien en ca. 5min onder de grill zetten totdat de **kaas** is gesmolten. Serveer met **uien** bovenop.