



Spinazie-basilicumstamppot

met zongedroogde tomaat & kappertjes



ca. 20min



2 personen

We hopen dat de stamppot puristen het aankunnen, want dit bordje is een fusie van de Mediterraanse keuken en stevige Hollandse kost. En we maken het nog leuker en makkelijker voor je, want je krijgt van ons voorgesneden aardappels mee. Scheelt weer een hoop schilwerk! Oh, en die topping van gedroogde tomaat en ziltige kappertjes staat garant voor een smaakexplosie.

Wat je van ons krijgt

- kappertjes
- gedroogde tomaten ¹²
- babyspinazie
- Adios salt! Mediterranean
- verse basilicum
- pijnboompitten ¹⁵
- yoghurt ⁷
- voorgesneden aardappels
- voorgesneden groentemix: courgette en paprika

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 565.0kcal, vet 31.4g, eiwit 13.2g, koolhydraten 51.0g



1. Aardappels koken

Kook water in een waterkoker. Doe de **aardappels** in een middelgrote kookpan, voeg het zojuist gekookte water en een snuf zout toe en breng aan de kook. Zet het vuur middellaag zodra het kookt en kook de **aardappels** in 10-12min gaar. Vang tijdens het afgieten 50ml water op en doe de **aardappels** terug in de pan, zet ze warm opzij.



4. Spinazie toevoegen

Voeg dan handje voor handje de **babyspinazie** toe, totdat de **spinazie** is geslonken, dit duurt ca. 1-2min. Houd de **groenten** warm op laag vuur.



2. Topping voorbereiden

Pluk intussen de **basilicumblaadjes**, stapel ze en snijd ze reepjes. Doe de steeltjes weg. Hak de **gedroogde tomaten** grof. Meng de **tomaten** met de **kappertjes**, **pijnboompitten** en de **helft van de basilicum** in een kommetje. Breng op smaak met wat peper.



5. Aardappels stampen

Voeg intussen de **yoghurt** met de **rest van de basilicum** aan de gekookte **aardappels** toe en stamp glad. Voeg 1el boter en indien nodig het opgevangen kookwater toe, roer door om te mengen. Roer tot slot de gebakken **groenten** door de **puree** en breng op smaak met peper en zout.



3. Groenten bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan, voeg de **specerijenmix** en **verse groentemix** toe en bak 5-6min op middelhoog vuur tot ze zachter zijn. Breng op smaak met peper en zout.



6. Stampot serveren

Schep de **stampot** op en garneer met de **topping**.