



Stamppot gratin van broccoli

met oude kaas met gegrilde rode uien



30-40min



2 personen

Stamppot is een traditioneel Hollands gerecht dat aardappelen en groenten als basis heeft. Afhankelijk van de groente keuze krijgt het een eigen naam: stoemp, hete bliksem, blauwe Jan... Noem maar op! De oorsprong is niet helemaal zeker, maar volgens historici stond dit type gerecht al in de Middeleeuwen op het menu. Wij gaan vandaag voor een moderne variant, afgebakken in de oven en mét gesmolten kaas en gegrilde rode ui.

Wat je van ons krijgt

- walnoten ¹⁵
- pastinaken
- verse kruidenmix: tijm en rozemarijn
- geraspte oude kaas ⁷
- rode ui
- panko ¹
- Aunt Mizzi Roast Seasoning
- voorgesneden aardappel
- broccoliroosjes

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- grote kookpan
- oven
- ovenschaal
- vergiet

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 755.0kcal, vet 35.6g, eiwit 27.4g, koolhydraten 73.0g



1. Uien roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Breng ruim water in een grote kookpan aan de kook. Ris de **tijmblaadjes** van de **steeltjes** en doe de **steeltjes** weg. Pel en snijd de **uien** in partjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olie, de **tijmblaadjes**, zout en peper. Bak in 20-25min gaar en licht knapperig in de oven.



4. Groenten toevoegen

Voeg na 10min koken de **broccoli** aan de aardappelpan toe en kook nog 5-7min totdat de **groenten** en **aardappels** gaar zijn. Meng alvast de **panko** met de **rozemarijn** in een kom.



2. Aardappels koken

Schil en snijd intussen de **pastinaken** in 2cm grote stukken. Doe de **aardappel-** en **pastinaakstukken** in de kookpan zodra het water kookt en kook 10min op hoog vuur.



5. Stampot maken

Vang bij het afgieten van de **groenten** een **kopje kookwater** op en doe de **groenten** terug in de pan. Voeg de **aunt mizzi's roast seasoning**, de **helft van de walnoten**, flink wat zout en peper, 2el boter en een **handje geraspte kaas** toe en stamp tot een **stampot**. Voeg evt. wat **kookwater** toe voor een smeugiger resultaat.



3. Ingrediënten voorbereiden

Ris de **rozemarijnaaldjes** van de **steeltjes** en hak ze fijn, doe de **steeltjes** weg. Hak de **walnoten** grof. Neem de **broccoliroosjes** uit de verpakking.



6. Stampot gratineren

Neem de bakplaat met **uien** uit de oven. Zet de temperatuur op 225°C hetelucht/250°C met de grill aan. Verdeel de **stampot** gelijkmatig over een middelgrote ovenschaal en verdeel de **rest van de kaas**, de **rest van de walnoten** en de **gekruide panko** erover. Bak ca. 5min totdat de **kaas** is gesmolten. Serveer met de **geroosterde uien** bovenop.