
Samosa-stamppot

met koriandersalsa en currysjalotjes



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- verse koriander
- rundergehakt
- voorgesneden aardappels
- soepgroenten ⁹
- sperziebonen
- Shanti's Tandoori Masala Spice Blend
- Yoko's Tofu Spice Mix ¹⁰
- sjalotje
- tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Allergenen

selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Aardappels koken

Doe de **voorgesneden aardappels** met 1tl zout in een middelgrote kookpan en voeg water toe tot ze onderstaan. Breng het geheel aan de kook en kook de **aardappels** in 12-15min beetgaar. Vang bij het afgieten een kop **kookwater** op.



2. Gehakt bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok en voeg het **gehakt** met de **tandoori spice mix**, een snuf zout en peper toe. Bak af en toe hakkend met een spatel 3-4min totdat het **gehakt** bruin is. Schep het **gehakt** uit de pan op een bord of in een kom. Dop intussen de **sperziebonen** en snijd ze in ca. 2cm lange stukken.



3. Groenten bakken

Voeg de **soepgroenten** aan de gebruikte pan toe en bak ze 2-3min op middelhoog vuur tot ze zachter beginnen te worden. Voeg dan 300ml water toe en breng het geheel aan de kook. Kook zo nog 5-6min op matig-middelhoog vuur.



4. Sjalotjes bakken

Pel en snijd de **sjalotjes** in dunne ringen. Verhit 2el olie in een kleine koekenpan en voeg de **tofu spice mix** toe. Bak al roerend 30sec en voeg dan de **sjalotjes** toe. Bak af en toe roerend 4-5min totdat de **sjalotjes** knapperig beginnen te worden. Schep **2/3e van de sjalotringen** uit de pan en houd apart voor stap 6.



5. Sperziebonen toevoegen

Voeg de **sperziebonen** en het **gehakt** aan de groentepan toe. Leg de deksel op de pan en stooft de **sperziebonen** in 4-5min gaar. Neem dan de deksel van de pan en kook totdat het meeste vocht is verdampt. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de **tomaten** in vieren en verwijder de pitjes. Hak de **tomaten** en de **koriander** grof en meng in een kom met een snuf zout.



6. Stamppot maken

Stamp de **aardappels** met zo veel mogelijk **sjalot-curryolie** tot een gladde **puree**, voeg evt. **extra kookwater** toe. Roer **3/4e van het gehaktmengsel** door de **puree**. Schep de **stamppot** op en verdeel de **rest van het gehakt** erover. Bestrooi met de **koriandertomatensalsa** en de **rest van de sjalotjes**.