

INGRÉDIENTS 4 PORTIONS 35 MIN FACILE

2 paquets de Classic Balls Garden Gourmet

25 g de pain blanc

50 ml de lait

3 g de persil

3 g de moutarde

2 g d'arôme Maggi

40 g d'oignon rouge

200 g de beurre

1 kg de pommes de terre farineuses

Réchauffe-toi avec un délicieux stamppot accompagné de nos Classic Balls Garden Gourmet !

PRÉPARATION**1.**

Épluche les pommes de terre, coupe-les en morceaux égaux et fais-les cuire dans de l'eau avec éventuellement du sel pendant 20 minutes. Coupe les échalotes en demi-rondelles. Fais chauffer le beurre végétal dans une poêle et fais revenir l'échalote pendant 10 minutes. Ajoute l'eau et le mélange pour la sauce, puis porte à ébullition. Laisse mijoter 1 minute à feu doux.

2.

Égoutte les pommes de terre et écrase-les. Ajoute le lait végétal et la scarole. Réchauffe pendant 2 minutes en remuant à feu vif. Assaisonne avec du poivre et éventuellement du sel.

3.

Sers le stamppot avec les Classic Balls Garden Gourmet et la sauce.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**