

STOEMP MET WORTEL EN SPINAZIE-KAAS RONDO

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet spinazie-kaas rondo

500 g wortelen

500 gram aardappelen

200 g oesterzwammen

een paar takjes verse tijm

een flinke snuf nootmuskaat

peper en zout

een paar takjes peterselie

 2 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Ontdek dit wortel stoemp recept met onze Garden Gourmet spinazie-kaas rondo, een waar genot.

BEREIDING

1. Bereid de groenten voor

Snijd de wortels en aardappelen in plakjes en doe ze in een pot met de tijm. Voeg water toe tot de groenten net onder het niveau staan en breng alles aan de kook.

2. Kook de spinazie-kaas rondo

Bak ondertussen de oesterzwammen en de spinazie-kaas rondo in de pan totdat ze goudbruin zijn.

3. Verzamel de groenten en breng ze op smaak

Als de groenten gaar zijn, bewaar dan een beetje kookwater als je de puree te vast vindt. Pureer de aardappelen en wortels tot een puree en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

4. Bereid je voor en geniet ervan!

Verdeel de puree over de borden, evenals de spinazie-kaas rondo en de oesterzwammen. Maak af met het toevoegen van fijngehakte peterselie.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**