

# PITTIGE SPINAZIESTAMPPOT MET GROENTESCHNITZEL

## INGREDIËNTEN

2 pakjes Garden Gourmet groenteschnitzels  
11/5 kg bloemige aardappelen  
4 lente-uitjes  
6 eetlepels olijfolie  
2 stukjes gember (kleine stukjes geschild en fijngehakt)  
135 g rode paprika  
600 g jonge spinazieblaadjes  
4 eetlepels zoete chilisaus  
6 eetlepels sojasaus  
75 ml groentebouillon

 4 PORTIES

 36 MIN

 GEMAKKELIJK

Het wordt kouder buiten en de sweaters worden weer uit de kast getoverd, dit kan maar 1 ding betekenen: het is tijd voor een pittige spinaziestamppot met de Groenteschnitzel.

## BEREIDING

### 1. Kook de aardappelen

Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar.

### 2. Bak de lente-ui, gember-, peperringen samen met spinazie

Snijdt de lente-uitjes in 2 cm. Verhit intussen 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de lente-ui 2 minuten met de gember- en peperringen. Voeg de spinazie in delen toe en laat deze de hele tijd slinken. Giet het overtollige vocht uit de pan.

### 3. Pureer de aardappelen

Giet de aardappelen af en vang een kopje kookvocht op. Stamp de aardappelen, voeg nog 2 eetlepels olie en voldoende kookwater toe om te pureren.

### 4. Bak de groenten

Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de groenten in circa 3 minuten goudbruin en krokant. Breng de sojasaus en chilisaus aan de kook met de groentebouillon en laat 5 minuten zachtjes koken.

### 5. Breng op smaak en serveer!

Schep de spinazie door de aardappelen en breng de stamppot op smaak met peper en zout. Eet smakelijk!

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