

PITTIGE STAMPPOT MET SPINACH CHEESE SCHNITZEL

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.** Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar.
- 2.** Snijd 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 rode paprika. Voeg de spinazie in delen toe en laat deze de hele tijd slinken. Giet het overtollige vocht uit de pan.
- 3.** Giet de aardappelen af en vang een kopje kookvocht op. Stamp de aardappelen, voeg nog 2 eetlepels olie en voldoende kookwater toe om te puren.
- 4.** 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.** 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**