

ZOETE AARDAPPEL STOEMP MET SPINAZIE- KAAS RONDO

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Spinazie-
Kaas Rondo

300 gram zoete aardappel

200 gram spinazie

80 g gedroogde tomaten

40 g walnoten

 2 PORTIES

 35 MIN

 GEMAKKELIJK

Wil je een stoemp? Maak dan dit makkelijke en heerlijke recept van @chickslovefood met zoete aardappel en Garden Gourmet spinazie-kaas rondo! Eet smakelijk!

BEREIDING

1. Bak de zoete aardappelen

Breng een pot water aan de kook. Schil de zoete aardappelen en snijd ze in grove stukken. Kook ongeveer 10 minuten.

2. Bak de spinazie-kaas rondo

Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de Garden Gourmet spinazie-kaas rondo in ongeveer 8-10 minuten bruin.

3. Bereid de overige ingrediënten

Snijd de gedroogde tomaten in reepjes en plet de noten grof.

4. Maak de aardappelpuree

Giet de zoete aardappelen af, maar bewaar een scheutje kookwater. Pureer de aardappelen en maak de puree romig met een scheutje olie en het kookvocht.

5. Voeg de overige ingrediënten toe

Voeg de spinazie, walnoten en zongedroogde tomaten toe aan de zoete aardappelen en meng.

6. Dienen

Serveer zoete aardappelpuree met Garden Gourmet spinazie-kaas rondo.

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