

# 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**