

ZOETEAARDAPPELSTOFPOT & SPINAZIE KAAS SCHNITZEL

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

Bereid dit recept voor een heerlijke zoete aardappelstoofpot met onze Spinazie Kaas Schnitzel Garden Gourmet!

BEREIDING

1.

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

2.

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

3.

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

4.

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

6.

Serveer de zoete aardappelpuree met de Garden Gourmet spinazie-kaas rondo.

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