

STAMPPOT MET GROENTEN EN CLASSIC BALLS

INGREDIËNTEN

2 pakken Classic Balls Garden Gourmet

25 g wit brood

50 ml melk

3 g peterselie

3 g mosterd

2 g Maggi aroma

40 g rode ui

200 g boter

1 kg kruimige aardappelen

 4 PORTIES

 35 MIN

 GEMAKKELIJK

Verwarm jezelf met een heerlijke stamppot, vergezeld van onze Classic Balls.

BEREIDING

1. Kook de aardappelen en bak de sjalot

Schil de aardappelen, snijd deze in gelijke stukken en kook in water met eventueel zout in 20 minuten gaar. Snijd de sjalotten in halve ringen. Verhit de vegan boter in een koekenpan en bak de sjalot 10 minuten. Voeg het water en de mix voor jus toe en breng aan de kook. Laat 1 minuut op laag vuur koken

2. Stamp de aardappelen fijn

Giet de aardappelen af en stamp deze fijn. Voeg de plantaardige melk en andijvie toe. Verwarm 2 minuten al roerend op hoog vuur. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

3. Snijd het witbrood en men de ingrediënten

Snijd het witbrood in stukken en meng dit samen met de melk. Laat dit ongeveer voor 10 minuten staan. Meng daarna de ingrediënten en kneed dit goed door elkaar (ook het gedrenkte brood erbij).

4. Rol de gehaktballetjes

Weeg het gehakt af op 45 gram en rol er mooie gehaktballetjes van in de palm van je hand.

5. Maak de jus

Maak ondertussen de jus; meng het water met de Maggi juspoeder en laat dit roerend aan de kook komen. Voeg daarna de braadboter toe en laat dit 1 tot 2 minuten koken.

6. Serveer!

Serveer de stamppot met de Garden Gourmet vegan gehaktballen en jus.

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