

STOFPOT MET ZOETE AARDAPPEL, RODE KOOL EN FILETSTUKJES

INGREDIËNTEN

🍴 1 PORTIES

🕒 25 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Filetstukjes
1 kg zoete aardappel, in blokjes gesneden
1 tl kaneel
400 g rode kool, fijnggehakt
1 ui, fijngehakt
1 teentje knoflook, geperst
Enkele takjes verse tijm
1 rode appel, in blokjes gesneden
1 el honing
2 laurierblaadjes
Peper en zout
2 el peterselie, fijngehakt

Probeer onze veggie versie van stoofpot met zoete aardappel, rode kool en filetstukjes | Garden Gourmet

BEREIDING

1. Bereid de zoete aardappellen

Schil de zoete aardappellen en snijd ze in blokjes. Verhit een beetje olie in een pan en voeg de zoete aardappel en kaneel toe. Kook op middelhoog vuur tot de zoete aardappel gaar is. Voeg eventueel een beetje water toe.

2. Bak de ui in een andere pan

Verhit wat olie in een andere pan, voeg de ui toe en laat enkele minuten sudderen.

3. Voeg de ingrediënten toe en laat sudderen

Voeg dan de knoflook, rode kool, verse tijm, appelblokjes, honing en laurierblad toe en laat op middelhoog vuur sudderen tot de rode kool gaar is.

4. Bak de filetstukjes

Bak ondertussen de filetstukjes in een pan goudbruin.

5. Pureer de zoete aardappel, voeg de rode kool en filetstukjes toe

Pureer de zoete aardappel, voeg de rode kool en filetstukjes toe. Werk af met verse peterselie. Serveer onmiddellijk.

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