

VOORJAARS RUCOLASTAMPPOT MET KAASSCHNITZEL

INGREDIËNTEN

100 gram rucola
1 bosje radijsjes ca. 150 gram
Olijfolie
Zout
Peper

 2 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Zoek jij nog inspiratie voor een makkelijk en lekker recept en dat met maar 5 ingrediënten? Probeer onze voorjaars rucolastamppot met de Garden Gourmet Kaasschnitzel.

BEREIDING

1. Kook de aardappels en bereid de groenten

Schil en snij de aardappels in gelijke stukken. Kook ze met zout in ca. 20 min gaar. Snij het groen van de radijsjes en halveer ze. Hak de rucola grof.

2. Verwarm de radijsjes

Verwarm de radijsjes met een beetje olie in een pannetje en bestrooi met wat peper.

3. Bak de Garden Gourmet Kaasschnitzels

Bak de Garden Gourmet Gouda Kaasschnitzels volgens aanwijzingen op de verpakking bruin in een koekenpan.

4. Maak de stamppot af

Verwarm de plantaardige melk en stamp de aardappels met de melk tot een smeuije stamppot. Schep de rucola door de gestampde aardappelen en schep de radijsjes erop.

5. Garneer!

Garneer met extra rucola en serveer met de Garden Gourmet Kaasschnitzels.

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