

ZOETE AARDAPPELSTAMPPOT MET GEDROOGDE TOMAATJES EN SPINAZIE- KAAS RONDO

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet
Vegetarische Spinazie-Kaas Rondo

300 g Zoete Aardappel

200 g Spinazie

80 g Zon gedroogde tomaten

40 g Walnoten

 2 PORTIES

 35 MIN

 GEMAKKELIJK

Trek in een stampot met een twist? Maak dan eens dit lekkere en makkelijke recept van @chickslovefood voor heerlijke zoete aardappelstampot! Eet smakelijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de zoete aardappels

Breng een pan met water aan de kook.

Schil de zoete aardappels en snijd deze in grove stukken.

Kook in zo'n 10 minuten gaar

2. Bak de spinazie-kaas rondo's

Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak hierin de Garden Gourmet spinazie-kaas rondo's zo'n 8-10 minuten

3. Bereid de overige ingrediënten

Snijd de zongedroogde tomaten in reepjes hak de walnoten grof

4. Maak de aardappelpuree

Giet de zoete aardappels af, maar bewaar een scheutje kookvocht. Stamp de aardappels en maak de puree smeug met een scheutje olie en het kookvocht

5. Voeg de overige ingrediënten toe

Voeg de spinazie, walnoten en zongedroogde tomaten toe aan de zoete aardappels en meng door elkaar

6. Serveren

Serveer de zoete aardappelstampot met de Garden Gourmet Veggie spinazie-kaas rondo's.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**