

# PITTIGE SPINAZIESTAMPPOT MET GROENTESCHIJF

## INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet  
vegetarische groenteschijf

11/5 kilogram kruimige aardappel

4 stuks lenteui

6 eetlepels olijfolie

2 stuks gember (kleine stukjes  
geschild en fijngehakt)

135 gram rode paprika

600 gram jonge spinazieblaadjes

4 eetlepels zoete chilisaus

6 eetlepels sojasaus

75 milliliter groentebouillon

 4 PORTIES

 36 MIN

 GEMAKKELIJK

Het wordt kouder buiten en de sweaters worden weer uit de kast getoverd, dit kan maar 1 ding betekenen: het is tijd voor een pittige spinaziestamppot met de Groenteschijf.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Kook de aardappelen

Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar.

### 2. Bak de lente-ui, gember-, peperringen samen met de spinazie

Snijdt de lente-uitjes in 2 cm. Verhit intussen 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de lente-ui 2 minuten met de gember- en peperringen. Voeg de spinazie in delen toe en laat deze de hele tijd slinken. Giet het overtollige vocht uit de pan.

### 3. Pureer de aardappelen

Giet de aardappelen af en vang een kopje kookvocht op. Stamp de aardappelen, voeg nog 2 eetlepels olie en voldoende kookwater toe om te pureren.

### 4. Bak de groenten

Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de groenten in circa 3 minuten goudbruin en krokant. Breng de sojasaus en chilisaus aan de kook met de groentebouillon en laat 5 minuten zachtjes koken.

### 5. Breng op smaak en serveer!

Schep de spinazie door de aardappelen en breng de stamppot op smaak met peper en zout. Eet smakelijk!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**