

VOORJAARS RUCOLASTAMPPOT MET KAASSCHNITZEL

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet
Vegetarische Kaasschnitzel

600 gram kruimige aardappel

125 a 150 ml plantaardige melk

100 gram rucola

1 bosje radijsjes ca. 150 g

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 Vegetarische Kaasschnitzel.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de aardappels en bereid de groentes

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 Gouda 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 smeelige stamppot. Schep de rucola door de gestampte aardappelen en schep de radijsjes erop.

5. Garneer!

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

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**