

# STOOPPOT MET VEGETARISCHE BURGER DELUXE MINI

## INGREDIËNTEN

 2 PORTIES

 35 MIN

 GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet  
Vegetarische Burger Deluxe Mini

600 g aardappelen

1 grote prei

1 grote rode ui

2 el grove mosterd

150 g plantaardige melk

125 ml plantaardige kookroom

1/2 groentebouillonblokje

2 tl sojasaus

2 takjes peterselie

2 el olie

Een beetje zout en peper

## CULINAIRE TIP

### Alles wat je nodig hebt om de romige mosterdsaus te maken

Dit heb je nodig: 125 ml  
groentekookroom 1/2  
groentebouillonblokje 2 tl sojasaus  
1 el grove mosterd enkele takjes  
peterselie

Wie zegt dat plantaardige gerechten niet heerlijk kunnen smaken? Onze Garden Gourmet Vegetarische Burger Deluxe Mini, perfect gecombineerd met preistoofpot en mosterd, zal bewijzen dat alle critici ongelijk hebben. Probeer dit recept nu!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Kook de aardappelen

Schil de aardappelen, halveer ze in gelijke stukken en kook ze in ruim water met zout in ongeveer 20 minuten gaar.

### 2. Bak de prei en aardappelen bruin

Snijd de prei een keer in de lengte en daarna in plakken van 1/2 cm. Was de prei, giet af en fruit in een pan op hoog vuur in een paar minuten krokant. Kruid met peper en zout. Schil en snijd de ui in halve ringen en bak in een beetje olie goudbruin.

### 3. Maak de mosterdsaus

Breng de vegan room aan de kook met het bouillonblokje en 50 ml water. Voeg de mosterd toe en een scheutje sojasaus. Voeg meer water toe of reduceer tot de gewenste dikte. Zie de tips voor alle ingrediënten die nodig zijn voor de saus.

### 4. Meng om de aardappelstoofpot te maken

Kook de melk. Giet de aardappelen af. Maal ze grof en voeg beetje bij beetje de lauwwarme melk toe tot je een grove romige puree bekomt. Roer de mosterd en prei erdoor en voeg eventueel zout en peper toe.

### 5. Bak de meatball-style rondo, serveer en geniet ervan!

Bak de meatball-style rondo bruin volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer stoofvles met rode ui, rondo in gehaktballen en mosterdsaus. Bestrooi met grof gehakte peterselie.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN**  
**GARDENGOURMET.NL**