

# SPINAZIESTAMPPOT MET ROOKWORST EN PITTIGE JUS

## INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet  
vegetarische rookworst

1 Kilogram Kruidige aardappel

2 eetlepels olijfolie

5 stuks lenteui

2 theelepels sambal

2 theelepels maïzena

400 gram jonge spinazieblaadjes

200 milliliter groentebouillon  
(zoutarm)

100 milliliter demi crème fraîche

 4 PORTIES

 30 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 spinaziestamppot met rookworst en pittige jus.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Kook de aardappelen en Garden Gourmet rookworst

Schil de aardappelen en snijd in grote stukken. Breng een grote pan met water en de aardappelen aan de kook en kook ze ongeveer 20 minuten. Doe de Garden Gourmet vegetarische rookworst de laatste 5 minuten in de pan.

### 2. Bak de lente-uitjes

Verhit de olie in een pan. Bak  $\frac{1}{4}$  van de lente-uitjes in de olie. Voeg de sambal toe en bak een halve minuut mee.

### 3. Maak de saus

Roer de maïzena door de bouillon en koel de ui en sambal af. Laat de saus een minuut of twee bubbelen (tot hij dikker wordt).

### 4. Stamp de aardappelen en voeg de ingrediënten toe

Giet de aardappelen af, vang het kookvocht op en laat dit verdampen. Stamp de aardappelen met het kookvocht, de crème fraîche, de spinazieblaadjes en  $\frac{3}{4}$  van de lente-uitjes tot een smeelige stamppot.

### 5. Serveer!

Serveer met de Garden Gourmet rookworst en saus. Eet smakelijk!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**