

Stamppot met zoete aardappel en pastinaak

Stamppot nieuwe stijl! Zoete aardappel combineert lekker met pastinaak, boerenkool en chipolata uit de oven.

4 personen

Tijd: ongeveer 45 minuten

Boodschappen:

- 600 gram zoete aardappel
- 300 gram pastinaak
- 8 gram tijm
- 300 gram runder of varkenschipolata
- 2 tenen knoflook
- 6 eetlepels olijfolie extra vierge
- 300 gram boerenkool
- 1 sinasappel schoongeboend

Wat heb je nog meer nodig:

- Bakpapier
- Pureestamper
- Mes
- Bakplaat

Hoe maak je het klaar:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de aardappelen en pastinaak en snijd in gelijke stukken van 2 x 2 cm. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Leg de aardappelen en pastinaak samen met de chipolata en knoflook op een met bakpapier beklede bakplaat en schep om met de helft van de olie en de tijm. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Rooster ca. 30 min. in de oven.



Kook de boerenkool in een laagje water met zout in 10 min. beetgaar. Giet af en vang 1 kopje kookvocht op. Doe de boerenkool terug in de pan.

Rasp de oranje schil van de sinaasappel en pers $\frac{1}{2}$ vrucht uit. Neem de bakplaat uit de oven. Stamp de groenten samen met het sinaasappelrasp, -sap en 3 el olie door de boerenkool met de pureestamper tot een grove puree. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Voeg wat kookvocht toe als de stampot te droog is. Serveer met de chipolata.

Zoete aardappel: zie afbeelding hieronder



SURFSLEUTEL