



Zomerstampot

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Bouillon Tuinkruiden
- 350 g Doperwten, diepvries
- 2 Rode ui
- 75 g Waterkers
- 750 g Kruimige aardappel
- 3 Stuks Chipolataworstjes
- 75 g Feta

Instructie

1. Schil de aardappelen en snijd deze in stukken. Kook de aardappelen vervolgens in het bouillonblokje voor 15-20 minuten gaar.
2. Kook de doperwten voor 5 minuten in kokend water. Snipper ondertussen de uien.
3. Verhit een beetje olie in de koekenpan en bak de worstjes in ca. 5 minuten gaar.
4. Stamp de aardappelen tot een gladde puree. Voeg eventueel wat kookvocht toe om tot een gladde puree te komen. Meng de doperwten, rode ui, waterkers en de feta door de puree.
5. Serveer de stampot samen met worstjes. Eet Smakelijk!
Tip: extra lekker met de MAGGI Jus voor stampot

Voedingswaarden tonen

25 Min

koolhydraten

3

Energie

vetten

Eiwit