



Oerhollandse stamppot bowl

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Jus Pikant
- 300 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 250 g Andijvie
- 100 g Cherrytomaten
- 2 Rode ui
- 200 g Gehaktballen
- 2 el Tuinkers
- 2 el Olijfolie
- 20 g Boter

Instructie

1. Verwarm de boter of olijfolie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin. De gehaktballetjes kun je gewoon kant-en-klaar bij de supermarkt of slager kopen of je kunt ze zelf draaien.
2. Verwarm een grillpan. Besprenkel de rode ui en cherrytomaten met de olie. Grill op middelhoog vuur de rode ui glazig en zacht. Voeg de cherrytomaten toe en bak een paar seconden mee. Je kunt de rode ui en cherrytomaten ook in een reguliere koekenpan bakken als je dat makkelijker vindt. Voeg dan na een paar minuten de cherrytomaten pas toe, omdat deze anders te zacht worden.
3. Bereid de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Wanneer de jus gekookt heeft, houd deze warm op laag vuur. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Serveer de bowl in een diepe kom. Schep de puree over de hele bowl. Verdeel per ingrediënt de andijvie, gehaktballetjes, rode ui en cherrytomaten over de puree. Schep de jus over de gehaktballetjes en strooi wat tuinkers over het gerecht. Geniet van je stamppot bowl!

Voedingswaarden tonen

0 Min

koolhydraten	47.97 g
Energie	647.18 kcal
vetten	39.01 g
Eiwit	29.04 g

2 Porties