



## Andijvie- en rucolastamppot met zalmfilet

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Jus voor Stampot
- 500 g Kruimige Aardappelen
- 300 g Andijvie
- 100 g Rucola
- 1 Stuk Lentewortel
- 50 ml Witte Wijn
- 15 g Boter
- 75 ml Melk

### Instructie

1. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Kook de aardappelen voor 20 minuten gaar. Verwarm ondertussen de melk. Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Voeg de verwarmde melk en boter toe aan de gestampte aardappels. Blijf stampen tot het geheel een smeùige puree vormt. Breng de aardappelpuree op smaak met zout en peper.
2. Verhit een beetje boter in een koekenpan. Kruid de zalm naar smaak en bak op middelhoog vuur 3 minuten per kant. Snijd de lente-wortel in stukjes en bak deze 1 minuut mee. Schenk de wijn erbij en laat nog 2 minuten op laag vuur stoven.
3. Schep de andijvie en rucola door de puree. Vervolgens bereid de jus volgens de aanwijzingen op het zakje.
4. Serveer de stampot samen met de jus. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuultje in het midden van de stampot waar je de jus ingiet. Eet Smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	75.91 g
Energie	504.13 kcal
vetten	11.64 g
Eiwit	22.9 g

35 Min

2 Porties