Andijviestamppot met rode paprika

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Naturel
- 500 g Kruimige aardappelen
- 400 g Andijvie
- 1 Middel Rode paprika
- 1 Stuk Rode ui
- 0.5 tl Nootmuskaat

Instructie

1. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar en giet deze af.
2. Snij de ui en paprika in kleine stukjes. Bak deze met een beetje olijfolie voor 5 minuten op middelhoog vuur.
3. Stamp de aardappelen tot een gladde puree. Meng de ui en paprika door de aardappelen en voeg vervolgens de andijvie toe. Laat de andijvie nog even garen zodat alles goed mengt. Maak de stamppot op smaak met een beetje nootmuskaat.
4. Bereid de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking van de Maggi Jus Naturel.
5. Serveer de stamppot samen met de jus. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuiltje in het midden van de stamppot waar je de jus ingiet. Eet Smakelijk!
6. Je kunt deze heerlijke andijviestamppot met paprika bewaren. In de vriezer blijft de stamppot tot drie maanden goed. In de koelkast kun je de stamppot ongeveer twee dagen bewaren. Om de stamppot weer op te warmen, laat je hem eerst ontdooien in de koelkast. Daarna kun je de stamppot opwarmen in een pan op laag vuur, terwijl je regelmatig roert. Zo geniet je nogmaals van deze heerlijke maaltijd én ben je lekker duurzaam bezig.
7. Bekijk dan zeker ook eens onze overzichtspagina met al onze soorten stamppotten.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	63.71 g
Energie	326.77 kcal
vetten	4.21 g
Eiwit	10.65 g

33 Min

2 Porties