



Broccolistamppot met kaas

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Naturel
- 500 g Kruidige Aardappelen
- 500 g Broccoli
- 100 g Geraspte kaas

Instructie

1. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Kook de aardappelen voor 20 minuten gaar en giet deze af. Ondertussen breng water aan de kook. Kook de broccoli in 8 minuten beetgaar. Giet af en houd warm met de deksel op de pan.
2. Stamp de aardappelen tot een gladde puree. Roer de broccoli en de kaas door de aardappelen en laat door en door warm worden. Vervolgens bereid de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. 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!

Voedingswaarden tonen

| | |
|--------------|-------------|
| koolhydraten | 74.24 g |
| Energie | 549.27 kcal |
| vetten | 17.96 g |
| Eiwit | 28.24 g |

23 Min

2 Porties