



Broccolistamppot met ei en spekjes

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Naturel
- 500 g Kruimige aardappelen*
- 400 g Broccoli
- 100 g Spekblokjes
- 2 Eieren
- 50 g Belegen kaas

Instructie

1. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Snijd de steel van de broccoli in dunne plakjes en verdeel de rest in roosjes.
2. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar en giet deze af. Kook vervolgens eerst de plakjes broccoli in een ruime pan met water voor 5 minuten. Voeg daarna de roosjes toe en laat nog 4 minuten koken. Giet de broccoli af. Laat de eieren ondertussen voor 8 minuten koken.
3. Bak de spekjes uit in een droge koekenpan met antiaanbaklaag.
4. Stamp de aardappelen tot een gladde puree. Roer de broccoli en de kaas door de aardappelen en verwarm het geheel nog kort op laag vuur.
5. Bak de spekjes uit in een droge koekenpan met antiaanbaklaag.
6. Pel de eieren zorgvuldig en snijd ze daarna eventueel in stukjes of plakjes.
7. Verdeel de broccolistamppot over de borden en garneer het met het ei en de spekjes. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuiltje in het midden van de stamppot waar je de jus ingiet. Eet smakelijk!
8. In de koelkast blijft de stamppot tot drie dagen goed. In de vriezer kun je de stamppot met spek zelfs tot drie maanden bewaren. Wanneer je de stamppot wilt opwarmen, kun je dit het beste doen in de magnetron op middelhoog vermogen of in een pan op laag vuur, waarbij je regelmatig roert om te zorgen dat het gelijkmatig warm wordt. Zo geniet je nogmaals van een heerlijke maaltijd en verspil je geen voedsel!
9. Bekijk dan zeker ook eens onze overzichtspagina met al onze stamppotten. Er is voor ieder wat wils! Denk bijvoorbeeld aan de klassieke boerenkool met rookworst,

hutspot met mosterdjus of rode kool met braadworst.

Voedingswaarden tonen

39 Min

koolhydraten	65.99 g
Energie	668.27 kcal
vetten	33.77 g
Eiwit	28.76 g

2