



Rode kool stampot met braadworst

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Naturel
- 400 g Rode Kool
- 2 Braadworst
- 300 g Aardappelpuree, kant-en-klaar

Instructie

1. Verwarm het water in een pan met een dikke bodem, voeg hier de rode kool aan toe en laat in 20 minuten heet worden op laag vuur. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
2. Bak de braadworst in een droge koekenpan met een aantiaanbaklaag in 10 minuten rondom bruin en gaar van binnen.
3. Bereid de puree en MAGGI Jus naturel volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de rode kool door de puree en warm goed door. Serveer de jus ernaast samen met braadworst.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	39.01 g
Energie	479.87 kcal
vetten	25.14 g
Eiwit	26.41 g

35 Min

2 Porties