



Stamppot met groene kool en salami

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Bouillon Rund
- 500 g Kruimige Aardappelen
- 75 g Salami
- 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 smeugige puree vormt. Breng de aardappelpuree op smaak met zout en peper.
2. Bereid de bouillon volgens de aanwijzingen op het pakje en laat de kool hier 10 minuten in koken.
3. Schep de groene kool en de salami door de puree en laat dit nog even doorwarmen.
4. Serveer de stamppot samen met salami. Eet Smakelijk!

Voedingswaarden tonen

35 Min

koolhydraten

2 Porties

Energie

vetten

Eiwit