



Broccolistamppot met rauwe ham

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Naturel
- 500 g Kruimige Aardappelen
- 2 Broccoli
- 2 Stuks Tomaten
- 100 g Hamblokjes
- 2 el Rode Pesto

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. Snijd de tomaat in 4 partjes en verwijder de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in reepjes en vervolgens in blokjes.
3. Stamp de aardappelen tot een gladde puree. Meng de tomaat en de hamblokjes door de aardappelen. Voeg vervolgens de broccoli toe. Bereid de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Serveer de stampot samen met de jus. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuiltje in het midden van de stampot waar je de jus ingiet. Eet Smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	56 g
Energie	400.09 kcal
vetten	13.04 g
Eiwit	16.38 g

30 Min

2 Porties