



## Moderne stampot met ingelegde uien

### Ingrediënten

- 1 Pakje MAGGI Jus Stampot
- 1 Kg iets kruimige aardappel
- 600 g verse boerenkool
- 100 ml halfvolle melk
- 50 g ongezouten roomboter
- 2 Stuks rode uien
- 2 el eetlepels Azijn
- 1 Stuk Rookworst
- 60 g Gefrituurde uitjes

### Instructie

1. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Kook samen met de boerenkool in gezouten water in 20 min. gaar. Giet af.
2. Ontvel in de tussentijd de rode uien en snijd deze in dunne plakken. Doe de uien in het azijn en laat deze 10 minuten trekken.
3. Verwarm de melk op laag vuur en laat deze niet koken.
4. Bereid de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Stamp de aardappelen en de boerenkool met de pureestamper tot een puree. Voeg de warme melk en boter toe. Roer goed door tot een smeùige stampot. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Verdeel de stampot over de borden en leg de ingelegde uien hier boven op. En maak het af met een laagje jus en de gefrituurde uitjes. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

30 Min

koolhydraten	78.37 g	4
Energie	631.44 kcal	
vetten	27.78 g	
Eiwit	22.93 g	