

Groente stamp

INGREDIËNTEN

1 knolselderij
4 zoete aardappelen
600 gr stamppot
50 gr boter
2 uien
200 gr spruitjes
150 gr zuurkool
1/2 el grove mosterd
4 el crème fraîche
Maggi
restje draadjesvlees
1 el groentebouillonpoeder

Bereidingswijze



4 personen ⌚ 40 min.

1. Schil de knolselderij, zoete aardappelen en de gewone aardappelen. Snijd ze in blokjes.
2. Smelt 25 gram boter in een braadpan. Bak de groenten en aardappelblokjes 5 minuten aan op halfhoog vuur. Voeg dan de groentebouillon poeder toe en 250 ml kokend water. Zet het vuur laag en laat 5 minuten zachtjes stoven. Voeg dan de spruitjes toe en de zuurkool laat 15 minuten verder stoven.
3. Snijd ondertussen de uien in dunne ringen en bak de uien in de rest van de boter goudbruin. Houd ze apart.
4. Voeg de mosterd en crème fraîche toe aan de wintergroenten en stamp ze fijn tot een grove stampot. Breng op smaak met Maggi.
5. Verdeel de stampot over 4 borden en schep de gebakken ui erover. Ernaast een pluk stoofvlees.

SERVEERTIP

Serveer samen met de grove mosterd en een rode wijn