



KOKEN MET EEN BUDGET

Paksoi-stamp met knapperige salami

HOOFDGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g kruimige aardappel (geschild, in kleine blokjes)
- 🛒 ½ el olijfolie
- 🛒 ½ bosje lente-/bosui (in ringetjes)
- 🛒 125 g salami (in blokjes)
- 🛒 1 struik paksoi (gewassen en gedroogd)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels in circa 10 minuten gaar in water met zout.
2. Verwarm intussen de olie en fruit hierin de bosui en salami circa 4 minuten op middelhoge stand.
3. Snijd de paksoi in heel fijne reepjes.
4. Giet de aardappels af en stoom ze kort droog.
5. Stamp grof en roer de paksoi, bosui en salami erdoor.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Warm de stampot afgedekt nog 1 minuut door op een lage stand.



Bron: boodschappen.nl