



KOKEN MET EEN BUDGET

Stamppot-vulkaan

HOOFDGERECHT

🕒 30 + 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g iets kruimige aardappelen
- 🛒 350 g spitskool
- 🛒 150 g verse boerenkool
- 🛒 30 ml vloeibare bak en braad
- 🛒 125 g magere hamlappen
- 🛒 5 g fajita kruiden
- 🛒 100 ml kokend water
- 🛒 100 ml magere melk

MATERIAAL: mandoline, bakplaat + bakpapier, pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in ruim water in 20 minuten gaar.
3. Halveer ondertussen de spitskool in de lengte.
4. Snijd in de breedte in flinterdunne reepjes, eventueel met een mandoline.
5. Verdeel de boerenkool met de spitskool over een met bakpapier beklede bakplaat en meng met $\frac{1}{3}$ van de bak en braad.
6. Breng op smaak met peper en rooster ca. 15 minuten in de oven tot knapperig.
7. Schep halverwege om.
8. Snijd ondertussen het vlees in dunne reepjes.
9. Verhit een koekenpan met de rest van de bak en braad en bak het vlees in 6-8 minuten goudbruin en gaar.
10. Voeg de fajita-kruiden en het kokende water toe, breng aan de kook en laat 2-3 minuten inkoken tot een jus.
11. Breng op smaak met peper.
12. Haal de groenten uit de oven.
13. Giet de aardappelen af en stamp samen met de melk en de geroosterde groenten met de pureestamper tot een smeulige stamppot.
14. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
15. Verdeel de stamppot over borden en verdeel de jus en het vlees erover.

TIP 1: Vulkaan voor kleine en grote kids: schep de stamppot in een grote berg op het bord. Maak in de bovenkant van de vulkaan een kuiltje. Schep de jus in het kuiltje en het vlees aan de onderkant van de vulkaan.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)