

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  750 g zoete aardappelen
-  1 handje pijnboompitten
-  1 bol mozzarella
-  10 zongedroogde tomaatjes
-  75 g veldsla

MATERIAAL: pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappels en snijdt ze in grove stukken.
2. Breng wat water met een snuf zout aan de kook en kook de aardappels zo'n 20 minuten tot ze zacht zijn.
3. Terwijl de aardappels staan te koken, rooster je de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin.
4. Snijd vervolgens de bol mozzarella en de zongedroogde tomaatjes in stukjes.
5. Giet vervolgens de zoete aardappels af, maar bewaar een scheutje van het kookvocht.
6. Prak de zoete aardappels samen met het kookvocht, een scheutje olie en een snuf zout en peper fijn, met een pureestamper.
7. Meng nu de veldsla, de stukjes mozzarella en de zongedroogde tomaatjes door de geprakte zoete aardappels.
8. Maak af met de geroosterde pijnboompitten.
9. En klaar is je heerlijke zoete aardappelstampot!

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

