

Stamppot zoete aardappel

Vegetarisch



Ingrediënten voor 3- 4 personen

2 rode uien
2 stuks prei
150 gram sperziebonen
Stukje verse gember
2 grote zoete aardappelen
1 groentebouillonblokje
300 gram kruimige aardappelen
2 el witte wijnazijn

Bereidingstijd: ca. 30 minuten
(inclusief hak- en snijwerk)

Per persoon ca. 210kcal/889kj

Lekker met een knapperig
gebakken vegetarisch worstje!

Bereiding

1. Maak de groenten schoon. Schil de aardappelen. Snijd de aardappelen in kleine blokjes en de zoete aardappelen in wat grotere stukken. Dop de boontjes en snij ze in stukjes van ca. 2 cm. Snijd de prei in halve ringen. Pel de uit en snijd deze in halve ringen. Schil de gember en snijd deze fijn.
2. Verhit een grote kookpan met 750ml water. Breng aan de kook en voeg alles behalve de boontjes en wijnazijn toe. Kook 5 minuten met de deksel op de pan.
3. Voeg de sperziebonen toe en kook in nog zeven minuten alles gaar.
4. giet de groenten af, doe terug in de pan en stamp tot een grove puree. Meng de witte wijnazijn door de puree.