

DINNERLY



Geitenkaas op boerenkoolstamppot met gebakken uien en walnoten



ca. 35min



2 personen

Als het buiten slecht weer is, wordt het binnen des te gezelliger. En deze boerenkoolstamppot mag dan niet ontbreken. De klassieke aardappels met boerenkool combineren we vandaag met warme geitenkaas uit de oven die op smaak is gebracht met kruidige honing. Om het af te maken strooien we er krokant geroosterde walnoten over. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2x kruimige aardappels
- 300g boerenkool
- 1 rode ui
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 25g walnoten¹⁵
- 1x geitenkaas⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1,5el boter⁷
- 1el honing
- 1tl balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 812kcal, vet 31.4g, koolhydraten 92.9g, eiwit 31.7g



1. Groenten koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water aan de kook in een grote kookpan. Schil de **aardappels** en snij ze in grove stukken. Pel en snij 1 teen knoflook grof. Voeg de **aardappels** en de knoflook toe aan het kokende water en laat ca. 10min afgedekt koken. Voeg de **boerenkool** toe en kook nog 4-6min.



2. Uien bakken

Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Verhit een kleine kookpan met 1tl boter. Bak de **ui** ca. 30sec op middelhoog vuur. Zet het vuur laag, kruid de **ui** met **1tl kruidenmix** en een snuf zout en bak nog ca. 10min. Voeg 1tl balsamicoazijn toe en laat ca. 5min inkoken.



3. Noten roosteren

Leg de **noten** op een bakplaat met bakpapier en rooster 4-6min in de oven, tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de oven, laat ze afkoelen en verkruimel ze. De bakplaat gebruiken we zo weer. Meng **1tl kruidenmix** met 1el honing.



4. Kaas bakken

Snij de **geitenkaas** in **8 even dikke plakken**. Leg ze op de bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met de **kruidenhoning**. Bak ze 2-4min bovenin de oven.



5. Afmaken en serveren

Giet de **aardappels** en de **boerenkool** af in een vergiet. Doe ze terug in de pan en voeg 1el boter, 1-2tl zout en een snuf peper toe. Pak een aardappelstamper en stamp grof. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **boerenkoolstamppot** op borden, serveer de **geitenkaas** en **ui** erop en garneer met de **noten**.



6. Hou het lekker luchtig

Niemand houdt van droge stamppot! Gelukkig kun je dat op veel manieren voorkomen. Voeg bijvoorbeeld wat kookwater, een beetje (plantaardige) melk, boter, of room toe om het mooi luchtig en romig te houden. En vergeet niet om te proeven en naar smaak te kruiden.