



Gevulde paprika met pesto-stamppot

en romige oude kaas-dip



30-40min



2 personen

Wij kunnen niet wachten totdat we op de eerste warme lentedag in de zon kunnen zitten! Maar tot dat moment moeten we voorlopig nog een beetje geduld hebben. Daarom hebben we geprobeerd om wat van de Italiaanse zonnige smaken in onze geliefde stamppot te verwerken. Voor deze stamppot 2.0 vul je rode paprika's met onze favo Hollandse kost. Zet alvast Italiaanse muziek op en je waant je zo in la bella Italia!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 2 rode paprika's
- 1 teen knoflook
- 15g verse basilicum
- 1 beker zure room ⁷
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 1x andijviereepjes
- 1 sachet pijnboompitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- evt. boter

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- aardappelstamper

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

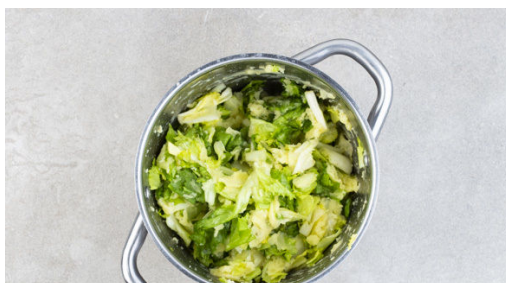
Voedingswaarde per portie

calorieën 627kcal, vet 28.8g, koolhydraten 56.8g, eiwit 26.6g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Snijd de **paprika's** doormidden, verwijder de kern en leg de helften op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi de **paprika's** met peper en zout en rooster ze tot stap 5 of max. 15min.



4. Stampot maken

Stamp de **aardappels** glad en voeg een beetje **kookwater** of een klontje boter door voor een extra smeuïge textuur. Roer er dan de **basilicum**, **knoflook** en **andijvie** door. De **reepjes** moeten geslonken zijn. Breng de **stampot** op smaak met zout en peper.



2. Aardappels koken

Doe de **aardappels** met 1/4tl zout in een middelgrote kookpan en schenk er het zojuist gekookte water bij. Kook de **aardappels** in 12-15min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de pan.



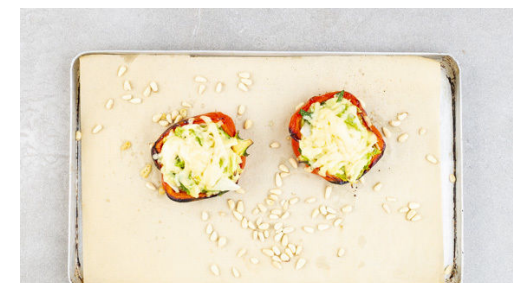
5. Paprika's vullen

Neem de bakplaat uit de oven. Vul de **paprika's** met de **stampot** (je houdt evt. wat over) en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **paprika's** nog 5-8min in de oven totdat de **kaas** gesmolten en goudbruin is.



3. Dip maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze grof. Meng **3/4e van de kaas** met de **zure room**, de **helft van de basilicum** en 1/8tl zout en een snuf peper.



6. Pitten meeroosteren

Rooster de **pijnboompitten** in de laatste 3-4min met de **paprika** in de oven mee. Pas op, de **pitjes** kunnen snel verbranden. Serveer de **paprika's** bestrooid met de **pijnboompitten**. Serveer de **dip** en evt. **rest van de stampot** erbij.