



Sinterklaasstoof met rundergehakt

en spruitjes met aardappelpuree



20-30min



2 personen

Onze speciale melange met kruiden à la Duizen-en-een-Nacht leent zich niet uitsluitend voor zoete baksels: je kunt hem ook in hartige gerechten verwerken! Wij passen hem daarom toe in deze unieke stoof. En geloof ons, je krijgt het meteen een stuk warmer als je die heerlijke geur van kaneel, kardemom en kruidnagel in de keuken ruikt! Serveer de stoof met aardappelpuree en zacht gebakken ui. Niet alleen lekker met Sinterklaas!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1x rundergehakt
- 5g Aladdin's spice mix
- 20g verse kruidenmix: selderij & peterselie ⁹
- 1 wortel
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1x spruitjes
- 1 ui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem ¹
- azijn
- boter ⁷

Kookgerei

- waterkoker
- dunschiller
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper

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

Kooktip

Halveer eventueel grotere spruitjes, zo stoven die makkelijker gaar.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

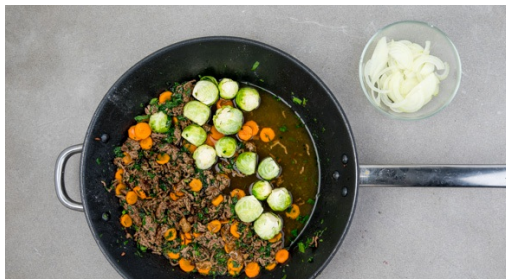
Voedingswaarde per portie

calorieën 618kcal, vet 26.0g, koolhydraten 55.2g, eiwit 33.5g



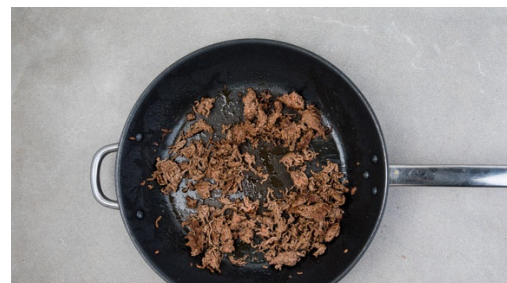
1. Aardappels koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Doe de **aardappels** met 1/2tl zout en het gekookte water in een middelgrote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook de **aardappels** in 15-20min gaar. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op.



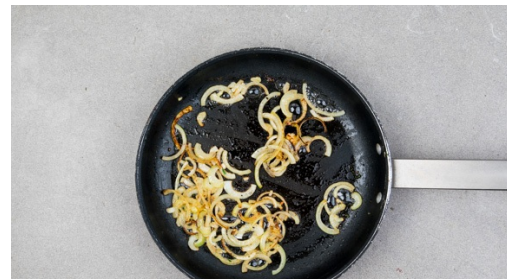
4. Stoof maken

Voeg dan 250ml water en de **helft van het bouillonpoeder** aan de gehaktpan toe. Breng op smaak met peper en stoof afgedekt met een deksel 5min. Voeg de **spruitjes** aan de pan toe (**zie kooktip, links**) en kook 4-6min tot de **spruitjes** beetgaar zijn. Kook 1-2min langer voor zachtere **spruitjes**. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



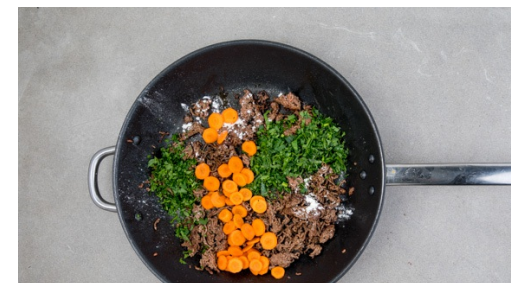
2. Gehakt bakken

Smelt 1el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak het **gehakt** met de **helft van de spice mix** 4-5min tot het rul en goudbruin is.



5. Ui bakken

Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** met een snuf zout 1-2min. Zet het vuur middellaag en bak de **ui** in nog eens 5-7min zacht en goudbruin.



3. Wortel toevoegen

Hak de **verse kruiden** zonder hardere steeltjes fijn. Snijd de **wortel** in schijfjes. Voeg ze samen met de **helft van de verse kruiden** en 1el bloem aan de gehaktpan toe. Roerbak nog 2min.



6. Aardappelpuree maken

Stamp de **aardappels** met een scheutje **kookwater** en 1-2el boter tot een gladde **puree**. Voeg indien nodig meer **kookwater** toe. Roer 1el azijn door de **gehaktstoof**. Proef en breng de **puree** en **stoof** evt. op smaak met meer zout en peper. Serveer de **puree** met de **gehaktstoof** en **ui**. Bestrooi met de **rest van de kruiden**.