



Stamppot met rode biet en appel

gegarneerd met dille en walnoten



ca. 30min



2 personen

We zouden Marley Spoon niet zijn als we niet een originele twist zouden bedenken op een klassiek gerecht. Vandaag transformeer je de oud Hollands(ch)e stamppot tot een zoet-hartig smaakfestijn. Je stampt aardappels samen met rode bieten tot een romige puree en serveert deze stamppot met zoete appelplakjes en een garnering van dille en walnoten. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 500g voorgekookte rode bieten
- 1 appel
- 10g verse dille
- 25g walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- 2tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 521kcal, vet 23.8g, koolhydraten 64.4g, eiwit 10.2g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels** en de **helft van de rode bieten**. De **rest van de rode bieten** heb je niet nodig. Schil de **aardappels** en snijd in 3-4cm grote stukken. Giet de **rode bieten** af en vang daarbij het **bietenvocht** op. Voeg het **bietenvocht** toe aan het kookwater en snijd de **bieten** eveneens in 3-4cm grote stukken.



2. Groenten koken

Voeg de **groenten** toe aan het kokende water en kook in 12-15min gaar. Schep ca. 100ml kookwater uit de pan, giet de rest van het water af in een vergiet en laat de **groenten** uitlekken.



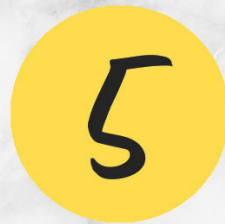
3. Appel bakken

Snijd de **appel** door in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd het **vruchtvlees** in dunne plakjes. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur en bak de **appelplakjes** in 4-6min goudbruin. Roer regelmatig.



4. Dille snijden

Pluk de **dille** van de **steeltjes** en hak de **steeltjes** fijn.



5. Walnoten hakken

Hak de **walnoten** grof.



6. Stampot maken

Doe de **aardappels** en **rode bieten** terug in de kookpan. Voeg de **dillesteeltjes** toe samen met 1el boter, 2tl mosterd en 100ml kookwater of melk en stamp tot een romige **puree**. Proef en kruid naar smaak met peper en zout. Schik de **appelplakjes** op de **stampot** en garneer met de **dille** en **walnoten**.