



Stamppot met broccoli en cheddar

met geroosterde cherrytomaten



20-30min



2 personen

We hebben weer eens geëxperimenteerd! Dit keer combineren we onze Nederlandse klassieker - stampot - met de Amerikaanse klassieker: mac 'n cheese. Want zeg nou zelf, alles wordt toch beter met kaas? Dus aan de broccoli-aardappelpuree voegen we cheddar toe, geniaal! En de topping van geroosterde tijm-cherrytomaten en knapperige knoflook-panko maken het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 grote broccoli
- 1 rode ui
- 250g cherrytomaten
- 5g verse tijm
- 1 teen knoflook
- 25g panko ¹
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el grove mosterd ¹⁰
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- aardappelstamper
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 766kcal, vet 37.4g, koolhydraten 73.0g, eiwit 28.4g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels** en **broccoli**. Schil en snijd de **aardappels** doormidden.



2. Groenten koken

Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook ca. 10min op middelhoog vuur. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste cm van de **stronk** en snijd deze in blokjes van ca. 2cm. Voeg na ca. 10min toe aan de **aardappels**. Kook de **groenten** in nog eens 4-6min zacht.



3. Cherrytomaten roosteren

Halveer, pel en snijd de **ui** in partjes. Meng met de **cherrytomaten** en de **tijmtakjes** in een kleine ovenschaal met 1el olijfolie, 2el balsamicoazijn, een flinke snuf peper en zout en een snufje suiker. Rooster de **tomaten** 10-12min in de oven, tot ze licht openbarsten. Draai ze tussendoor een keer om.



4. Topping maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el boter op middelhoog vuur en roerbak de **knoflook** met de **panko** in 2-3min goudbruin. Neem uit de pan en laat afkoelen.



5. Stampapot maken

Giet de **aardappels** en de **broccoli** af, vang daarbij een kopje **kookwater** op. Doe de **groenten** terug in de pan en stamp met de **cheddar**, 2el grove mosterd en 1el boter tot een grove puree. Voeg naar wens beetje bij beetje wat **kookwater** en meer boter toe. Breng de **stampapot** op smaak met peper en zout.



6. Cherrytomaten afmaken

Neem de **tijmtakjes** uit de ovenschaal en breng de **cherrytomaten** naar wens op smaak met peper en zout. Schep de **stampapot** op en verdeel de **ui** en **cherrytomaten** erover. Bestrooi met de **panko-topping** en serveer.