



Stamppotgratin van broccoli

met oude kaas en rode ui



30-40min



2 personen

Stamppot is een traditioneel Hollands gerecht dat aardappels en groenten als basis heeft. Afhankelijk van de groentekeuze krijgt het een eigen naam: stoemp, hete bliksem, blauwe Jan... De oorsprong is niet helemaal zeker, maar volgens historici stond dit type gerecht al in de Middeleeuwen op het menu. Vandaag maak je een variant die in de oven gebakken wordt. Mét gesmolten kaas en gegrilde rode ui.

Wat je van ons krijgt

- 10g verse kruidenmix: tijm & rozemarijn
- 2 rode uien
- 2 pastinaken
- 500g kruimige aardappels
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1x broccoli
- 5g kipkruiden ¹⁰
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 1 zakje panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper
- middelgrote ovenschaal

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 862kcal, vet 40.3g, koolhydraten 79.3g, eiwit 34.4g



1. Uien roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Pluk de **tijmblaadjes**. Pel en snijd de **uien** in partjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, de **tijm** en een snuf zout en peper. Bak in 20-25min gaar en licht krokant in de oven.



4. Groenten toevoegen

Voeg na 10min koken de **broccoli** aan de kookpan toe. Kook alles nog 5-7min totdat de **groenten** en **aardappels** gaar zijn. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de alles terug in de pan.



2. Aardappels koken

Schil de **pastinaken** en **aardappels** en snijd beide in grove stukken. Voeg deze aan de pan met kokend water toe en kook ca. 10min.



5. Stampot maken

Voeg de **kipkruiden**, **helft van de walnoten**, een flinke snuf zout en peper, 2el boter en een hand **kaas** aan de pan toe. Stamp de **groenten** glad en voeg evt. een scheutje **kookwater** toe voor een smeùiger resultaat. Meng de **panko** met de **rozemarijn** in een kom.



3. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **rozemarijnnaaldjes** fijn. Hak de **walnoten** grof. Snijd roosjes van de **broccoli** en snijd de stam in plakjes.



6. Stampot gratineren

Neem de bakplaat met **uien** uit de oven. Verhoog de oventemperatuur tot 225°C (evt. met de grill aan). Verdeel de **stampot** over een middelgrote ovenschaal en verdeel de **rest van de kaas** en **walnoten** erover. Bestrooi dan met de **rozemarijnpanko** en bak de **gratin** ca. 5min totdat de **kaas** is gesmolten. Serveer met de **geroosterde uien** bovenop.