



Stamppot met vegan kipstuckjes

met broccoli en babysnijbiet



20-30min



2 personen

Vandaag zet je een romige stamppot, met broccoli en babysnijbiet, op tafel. Met krokante gebakken vegan kipstuckjes van De Vegetarische Slager. En ook niet slecht: de heerlijke pindasaus met limoen, lente-uitjes en knoflook. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 50g gezouten pinda's ⁵
- 1x broccoli
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 50g rode babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- aardappelstamper
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

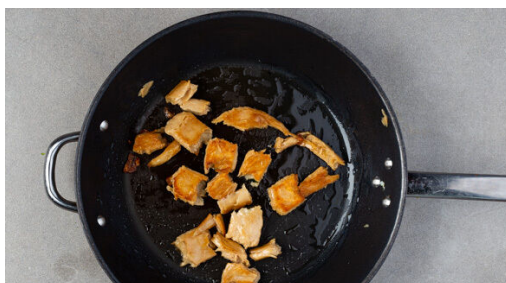
Voedingswaarde per portie

calorieën 635kcal, vet 27.4g, koolhydraten 54.9g, eiwit 34.8g



1. Aardappels koken

Snijd de **aardappels incl. schil** in vieren. Doe ze in een middelgrote kookpan met voldoende gezouten water en breng ze afgedekt aan de kook. Kook ze 12-15min op middelhoog vuur met de deksel schuin op de pan tot de **aardappels** gaar zijn. Schep **1-2el kookwater** uit de pan en doe dit met de **pinda's** in een hoge kom en zet opzij.



4. Kipstuckjes bakken

Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegan kipstuckjes** 2-3min aan een kant goudbruin. Draai ze om en bak deze kant ook goudbruin en krokant. Neem de **kipstuckjes** van het vuur en houd warm.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil de **stronk** evt. en snijd 'em in plakjes, verwijder de onderste 1-2cm. Snijd de **bosui** in dunne ringen, houd het **groene** deel apart. Pel en hak de **knoflook** grof. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



5. Stamppot maken

Schep wat **kookwater** uit de **aardappelpan**. Leg de **babysnijbiet** in een vergiet en giet de **aardappels** en **broccoli** af over de **babysnijbiet**. Doe alles terug in de pan en voeg de **rest van de sojasaus** en 1el olijfolie toe. Stamp de **groenten** tot een grove **puree**, voeg evt. wat **kookwater** toe. Proef en breng op smaak met zout, peper en de **rest van de limoensap**.



3. Saus pureren

Voeg de **broccoli** in de laatste 6-8min van de kooktijd toe aan de **aardappelen** en kook mee, tot ze zacht zijn. Voeg de **witte bosuiringen** toe aan de **pinda's**, de **knoflook**, de **limoenrasp**, de **helft van de limoensap**, de **helft van de sojasaus**, 1el lichte azijn en 1/2tl suiker. Pureer tot een romige **sous**. Voeg evt. wat water toe.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **stampot** over borden en serveer de **vegan kipstuckjes** erbovenop. Besprenkel met de **pindasaus** en bestrooi met de **groene bosuiringen**.