



Stamppotten zonder spek

Boerenkool, zuurkool, hutspot, hete bliksem, rauwe andijvie, snijbonen e.d.

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

Ingrediënten

Stamppot

Hoeveelheid

450 gram

Groente Bouillon of thee

200 ml + 50ml koksroom

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

groot

Stand machine

2

Draaischema

50/50 sec.

Bereidingswijze

- Warm de stamppot op (zorg ervoor dat het goed warm is want tijdens het malen koelt alles snel af) en doe hem in de kom.
- Laat de machine **met bouillon of thee en koksroom** 50 seconden draaien op stand 2 zodat de stamppot in kleine stukjes gehakt wordt.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en laat de machine dan weer 50 seconden draaien op stand 2.

Let op!

Door het zetmeel in de stamppot gaat de gemalen voeding nog binden als je het laat staan zal het dikker worden. Dit gebeurt vrij snel. Serveer de stamppot daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.