



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 13
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via [f](#) [t](#) [v](#) De mooiste foto krijgt een verrassing!

Lentestamppot met champignons en kruidenkaas

Haal de lente in huis met deze Hollandse pot

Een stamppotje hoeft niet altijd zwaar en winters te zijn. Zo mengen we de aardappelen nu met sla. De sjalot en champignons blus je af met zwarte balsamicoazijn, wat een zoetzuur accent geeft. Je garneert het gerecht met kruidenkaasblokjes, die bestaan uit onder andere bieslook, paprika en ui.



30-35 min



gemakkelijk



kind-
vriendelijk



vegetarisch



glutenvrij



Cabriz (rood)



Irene aardappelen



Sjalot



Champignons



Veldsla-
radicchiomelange



Kruidenkaasblokjes

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Irene aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Sjalot	1	2	2	3	3	4
Champignons (g)	125	250	375	500	625	750
Veldsla-radicchiomelange (g) 15)	75	150	225	300	375	450
Kruidenkaasblokjes (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Roomboter (el)*	1	2	2	3	3	3
Zwarte balsamicoazijn (el)*	½	1	1	2	2	2
Melk*				Scheutje		
Mosterd (el)*	½	1	1	2	2	2
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

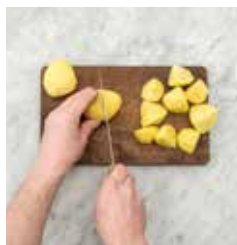
Allergenen

7) Melk/lactose **15)** Kan sporen bevatten van selderij

Benodigheden

Pan met deksel, koekenpan, aardappel-stamper

Voedingswaarden 569 kcal | 21 g eiwit | 69 g koolhydraten | 21 g vet, waarvan 13 g verzadigd | 12 g vezels



1 Kook 500 ml water per persoon met een snufje zout in een pan met deksel voor de aardappelen (irene).



2 Schil de aardappelen en snijd in stukken. Kook de aardappelen, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar. Giet daarna af, bewaar een beetje kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.

3 Snijd ondertussen de sjalot in halve ringen en snijd de champignons in plakken.

4 Smelt vervolgens de helft van de roomboter in een koekenpan en fruit de sjalot 5 minuten op laag vuur. Voeg de champignons toe en roerbak 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg de zwarte balsamicoazijn toe en roerbak nog 1 minuut.



5 Stamp ondertussen de aardappelen tot een grove puree. Voeg de overige roomboter en een scheutje kookvocht en/of melk toe om het smeug te maken en breng op smaak met mosterd, peper en zout. Roer de veldsla-radicchiomelange, de helft van de kruidenkaasblokjes en de helft van de gebakken champignons door de stampot.

6 Verdeel de stampot over de borden. Garneer met de overige kruidenkaas en champignons.



Tip! Wij raden je in dit recept aan om de champignons kort te bakken op hoog vuur. Dit geeft een lekkere smaak. Zet het vuur dus hoog en bak de champignons al roerende. In dit geval 3 minuten en daarna nog 1 minuut samen met de zwarte balsamicoazijn. De azijn kookt in, het zuur vervliegt en geeft zo de champignons een heerlijke friszoete smaak.