1A+1B Vlees

Kruidige andijviestamppot

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een pan en bak de hamblokjes samen met het sjalotje en de kruiden circa 5 minuten. Voeg de andijvie toe en bak mee totdat deze is geslonken. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zet het vuur uit en meng de aardappelpuree met de andijvie en hamblokjes. Breng op smaak met peper en zout.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle aardappelpuree
- [ ] 40-50 g hamblokjes
- [ ] 150 g andijvie
- [ ] ½ sjalotje
- [ ] Snufje gemalen koriander
- [ ] Snufje gemberpoeder
- [ ] Snufje garam masala
- [ ] Snufje komijnpoeder
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**297 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**14 g**
Vezels	**3 g**
Eiwit	**29 g**