



Prei-kerriestamppot met rookworst en champignons

Vandaag een overheerlijke prei stamppot met rookworst. Prei behoort tot dezelfde familie als de ui en knoflook. Doordat er verschillende prei soorten bestaan, is het altijd van eigen bodem te verkrijgen.

30 min | 762 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, kruimig	g	300	600	900	1200
Fijne rookworst	g	100	200	240	400
Prei	st	2	3	4	6
Kastanjechampignons	g	100	200	300	400
Citroen-kerriepoeder	tl	1	2	3	4

zelf toevoegen:

Olie en boter	el	1	2	3	4
Mosterd	tl	1	2	3	4
Azijn	el	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels, snijd klein en kook in 20 minuten gaar.
2. Verwarm intussen de rookworst (in de verpakking) in een pan met heet, maar niet kokend water.
3. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Veeĝ de champignons schoon en snijd in plakjes. Verhit olie (of boter) in een bakpan en bak de prei en champignons 2-3 minuten. Voeg een beetje boter, kerriepoeder en een scheutje water toe. Laat zachtjes garen. Breng op smaak met zout en peper.
4. Giet het water van de aardappels en stamp met een klontje boter tot een grove stampot. Schep een deel van de prei en champignons erdoor, breng op smaak met een beetje mosterd, azijn, peper en zout. Serveer de stampot met de rookworst en de overgebleven prei en champignons erboven op.

Tip: De stampot wordt extra smeuig met wat warme melk.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

