



## Frisse sla stamppot

met paprika en chipolata worstjes

Meestal eten we sla rauw in een salade, maar vandaag maken we er een lekker frisse stamppot mee. Kropsla is een van de meest verkochte sla soorten. Deze sla wordt ook wel 'botersla' genoemd vanwege de boterzachte smaak.

30 min | 628 kcal

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



## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Aardappels, kruimig	g	300	600	900	1000
Krop sla	st	0.5	1	1	2
Rode ui	st	0.5	1	1.5	2
Puntpaprika	g	100	200	300	400
Varkenschipolata worstjes	g	100	200	300	400
Verse bieslook	st	0.25	0.5	1	1

*zelf toevoegen:*

Olie of boter	el	1	2	3	4
Melk of kookvocht	ml	75	150	225	300
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 en snijd in stukken. Kook in 15-20 minuten gaar.
2. Was de sla, laat goed uitlekken in een vergiet en snijd of scheur klein. Pel de ui en snijd in partjes. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd klein. Snijd de bieslook fijn.
3. Verwarm olie (of boter als je dat lekkerder vindt) in een bakpan en bak de chipolata worstjes met de ui en paprika gaar in circa 10 minuten. Maak op smaak met de bieslook.
4. Giet het water van de aardappels af (bewaar eventueel een kopje kookvocht) en laat even droog stomen op een laag vuur. Doe de melk (of kookvocht) en een klontje boter bij de aardappels en stamp tot een smeuijge puree. Breng op smaak met zout en peper. Schep de sla, ui en paprika door de puree en serveer de sla stampot met de chipolata worstjes.

*Tip: Deze stampot is ook erg lekker met een beetje mosterd. Je kunt natuurlijk ook een salade maken en deze serveren met aardappelpuree en worstjes.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

