

Roze stamppot met appel

pijnboompitjes en een kipgehaktbal

Al eens bietjes in een stamppot geprobeerd? Ze geven de stamppot een licht-zoete smaak en een prachtige roze kleur. Onze bietjes zijn biodynamisch geteeld op een klei-rijke en luchtige bodem. Ze zijn al voor je gekookt (in het eigen sap) en zijn daardoor direct te gebruiken. Lekker makkelijk!

30 min | 736 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
Kipgehakt	g	100	200	300	400
Gekookte bieten	g	250	500	750	1000
Appel	st	0.5	1	1	2
Verse peterselie	st	0.5	0.5	1	1
Limoen	st	0.25	0.5	1	1
Pijnboompitjes	g	10	25	40	50
zelf toevoegen:					
Olie en boter	el	1	2	3	4
Mosterd	tl	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. Vorm intussen met je handen de kipgehaktballen (1 grote of 2 kleintjes per persoon). Verwarm olie in een braadpan en bak de gehaktballen op een middelhoog vuur bruin en gaar in circa 15 minuten. Schud de pan regelmatig en voeg eventueel een scheutje water toe voor een lekkere jus.
3. Snijd de rode bieten kleiner en voeg halverwege toe aan de pan met aardappels. Verwarm mee, giet daarna het water af en vang een beetje kookvocht op. Stamp de aardappels met de rode bieten tot een mooie roze stamppot. Voeg eventueel een scheutje kookvocht (en een klontje boter) toe voor een smeuïg resultaat. Maak op smaak met mosterd, zout en peper.
4. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd klein. Schep de kleingesneden appel door de stamppot en breng eventueel verder op smaak met limoenrasp en -sap, zout en peper. Zet afgedekt even opzij.
5. Rooster de pijnboompitten in een droge bakpan lichtbruin. Snijd de peterselie klein. Serveer de stamppot met de kipgehaktballen en garneer met de peterselie en pijnboompitten.

Tip: Het kipgehakt is erg plakkerig. Voeg wat paneermeel toe aan het gehakt om het wat steviger te maken. Je kunt de appel ook in plakken snijden en bakken met wat boter en kaneel.