

Snijbiet stampopot



Koken : 30
Totaal : 30 min
Opbrengst : 2

Ingrediënten

600 g biologische Aardappels
300 g biologische Gekleurde snijbiet
2 st biologische Ui
200 g biologische Runderchipolata
250 g biologische Cherrytomaatjes

Recept

1. Breng water aan de kook voor de aardappels. Was of schil de aardappels, snijd klein en kook ze in 20 minuten gaar.
2. Was de snijbiet, laat uitlekken in een vergiet en haal het blad van de stelen. Snijd de gekleurde stelen in kleine stukjes en snijd het blad in reepjes. Houd het blad en de steeltjes gescheiden.
3. Pel en snijd de ui klein. Verhit bakolie in een wok of koekenpan en roerbak de ui samen met de snijbietstelen 2 minuten. Schep uit de pan en zet opzij. Roerbak in dezelfde pan het snijbietblad, totdat het blad slinkt.
4. Verwarm bakolie in een koekenpan en bak de chipolataworstjes samen met de cherrytomaatjes 5-8 minuten.
5. Giet het water van de aardappels af en vang daarbij wat kookvocht op. Stamp de aardappels, het snijbietblad en een beetje mosterd met een pureestamper goed door elkaar. Voeg wat kookvocht toe voor een smeùige stampopot. Proef en breng eventueel op smaak met zout en peper. Schep de uien en snijbietstelen bovenop de stampopot.
6. Serveer deze kleurrijke stampopot met de chipolataworstjes en cherrytomaatjes ernaast.

<https://www.ekomenu.nl/recept-2-en-9-snijbiet-stampopot>