Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Zoete aardappelstamppot

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:
- 250 gram zoete aardappels
- 150 gram savooiekool

Zelf toevoegen:
- ¼ bol knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- ½ ui
- ½ kaneelpoeder
- ½ theelepel korianderpoeder
- ½ cm verse gember
- 1 eetlepel boter
- 200 gram shoarma reepjes
- 1 eetlepel honing

Schil en was de aardappelen en snijd de aardappel in blokjes. Snijd de savooiekool in reepjes, pel en snipper de ui. Schil en rasp de gember. Zet een pan met water en wat zout op het vuur en doe hierin de aardappelblokjes en de hele, gepelde knoflooktenen. Kook de aardappelen in 10 minuten gaar. Verhit in de tussentijd 2 eetlepels olijfolie in een hapjespan en fruit hierin de gesnipperde ui. Voeg de specerijen, gember en de koolreepjes toe en roerbak het op een laag vuur. Leg het deksel op de pan en stoof de kool in 5 minuten beetgaar. Giet de aardappelen af en laat het goed uitlekken. Voeg de boter toe en stamp tot een gladde puree. Schep de gekruide kool er door en breng het op smaak met zout en peper. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak hierin de shoarmareepjes. Voeg de honing toe en bak het vlees nog een paar minuten op middelhoog vuur. Serveer het shoarmavlees bij de stamppot.

Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door http://www.totaalnatuurlijk.nl