

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet vegan sensational gehakt

25 gram vegan wit brood (zonder korstjes)

50 milliliter vegan melk

3 gram peterselie

3 gram Franse Dijon mosterd

2 gram Maggi aroma

40 gram rode ui, gesnipperd

200 gram vegan boter

1 Kilogram kruimige aardappelen

1 zak Maggi jus uitjes

250 milliliters water

1 kilogram kruimige aardappel

3 stuks sjalotten

30 gram ongezoeten vegan boter

250 milliliter water

100 milligram vegan melk

500 gram gesneden andijvie

CULINAIRE TIP

Serveertip:

Garneer de stamppot met Garden Gourmet Vegan Bacon voor extra crunch.



Het wordt kouder buiten, de blaadjes vallen van de bomen en de sweaters worden weer uit de kast getoverd, dit kan maar 1 ding betekenen: het is tijd voor Stamppot met een vegan gehaktbal!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de aardappelen en bak de sjalot

Schil de aardappelen, snijd deze in gelijke stukken en kook in water met eventueel zout in 20 minuten gaar.

Snijd de sjalotten in halve ringen. Verhit de vegan boter in een koekenpan en bak de sjalot 10 minuten. Voeg het water en de mix voor jus toe en breng aan de kook. Laat 1 minuut op laag vuur koken

2. Stamp de aardappelen fijn

Giet de aardappelen af en stamp deze fijn. Voeg de plantaardige melk en andijvie toe. Verwarm 2 minuten al roerend op hoog vuur. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

4. Snijd het witbrood en men de ingrediënten

Snijd het witbrood in stukken en meng dit samen met de melk. Laat dit ongeveer voor 10 minuten staan. Meng daarna de ingrediënten en kneed dit goed door elkaar (ook het gedrenkte brood erbij).

4. Serveer!

Serveer de stamppot met de Garden Gourmet vegan gehaktballen en jus.

5. Rol de gehaktballetjes

Weeg het gehakt af op 45 gram en rol er mooie gehaktballetjes van in de palm van je hand.

6. Maak de jus

Maak ondertussen de jus; meng het water met de Maggi juspoeder en laat dit roerend aan de kook komen. Voeg daarna de braadboter toe en laat dit 1 tot 2 minuten koken.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)