

INGREDIËNTEN

- 2 pakken Garden Gourmet vegetarische groenteschijf
- 1 1/5 kilogram kruimige aardappel
- 4 stuks lenteui
- 6 eetlepels olijfolie
- 2 stuks gember (kleine stukjes geschild en fijngehakt)
- 135 gram rode paprika
- 600 gram jonge spinazieblaadjes
- 4 eetlepels zoete chilisaus
- 6 eetlepels sojasaus
- 75 milliliter groentebouillon



4 PORTIES



36 MIN



GEMAKKELIJK

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de aardappelen

Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar.

2. Bak de lente-**ui**, gember-, peperringen samen met de spinazie

Snijd de lente-uitjes in 2 cm. Verhit intussen 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de lente-**ui** 2 minuten met de gember- en peperringen. Voeg de spinazie in delen toe en laat deze de hele tijd slinken. Giet het overtollige vocht uit de pan.

3. Pureer de aardappelen

Giet de aardappelen af en vang een kopje kookvocht op. Stamp de aardappelen, voeg nog 2 eetlepels olie en voldoende kookwater toe om te pureren.

4. Bak de groenten

Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de groenten in circa 3 minuten goudbruin en krokant. Breng de sojasaus en chilisaus aan de kook met de groentebouillon en laat 5 minuten zachtjes koken.

5. Breng op smaak en serveer!

Schep de spinazie door de aardappelen en breng de stamppot op smaak met peper en zout. Eet smakelijk!

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