

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Gouda Kaasschnitzel
600 gram kruimige aardappel
125 a 150 ml plantaardige melk
100 gram rucola
1 bosje radijsjes ca. 150 g
Olijfolie
Zout
Peper



Ben jij een echte cheese-lover en dol op stampot? You can have it all; met dit makkelijke vega recept voor een frisse lentestampot met de Kaasschnitzel van Garden Gourmet! Deze snelle stampot is eenvoudig te bereiden en heeft slechts 5 ingrediënten.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de aardappels en bereid de groentes

Schil en snij de aardappels in gelijke stukken. Kook ze met zout in ca. 20 min gaar. Snij het groen van de radijsjes en halveer ze. Hak de rucola grof.

2. Verwarm de radijsjes

Verwarm de radijsjes met een beetje olie in een pannetje en bestrooi met wat peper.

3. Bak de Garden Gourmet Gouda Kaasschnitzels

Bak de Garden Gourmet Gouda Kaasschnitzels volgens aanwijzingen op de verpakking bruin in een koekenpan.

4. Maak de stampot af

Verwarm de plantaardige melk en stamp de aardappels met de melk tot een smeuijge stampot. Schep de rucola door de gestampte aardappelen en schep de radijsjes erop.

5. Garneer!

Garneer met extra rucola en serveer met de Garden Gourmet Gouda Kaasschnitzels.

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