

ANDIJVIESTAMPPOT MET ZOETE AARDAPPEL EN BURGER DELUXE MINI

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Vegetarische
Burger Deluxe Mini

600 g zoete aardappel

600 g aardappel

500 g rauwe andijvie

100 g feta kaas (minder zout)

100 a 200 ml melk

zout, peper en nootmuskaat



4 PORTIES



30 MIN



GEMIDDELD

Een heerlijke andijviestamppot maar dan anders! Met zoete aardappel en de overheerlijke vegetarische burger deluxe mini, echt genieten!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de aardappels

Snij de zoete en kruimige aardappels in gelijke stukken en kook ze samen in een ruime kookpan in ca. 20 min gaar.

2. Verwarm de melk en was de andijvie

Verwarm de melk. Was de gesneden andijvie en laat goed uitlekken.

3. Bak de burgers

Bak de vegetarische burgers volgens aanwijzing op de verpakking.

4. Maak de stamppot

Giet de aardappels af (vang eventueel een deel vocht op) stamp ze met een pureestamper samen met de andijvie tot stamppot.

5. Serveer het gerecht

Voeg tijdens het stampen wat melk, of opgevangen aardappel kookvocht toe om het smeùiger te maken. Breng de stamppot op smaak met zout, peper en nootmuskaat en kruimel er wat fetakaas over.

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