

atlant

Stamppotten zonder spek

Boerenkool, zuurkool, hutspot, andijvie, snijbonen, hete bliksem

Gemalen

Ingrediënten;
stampot

Hoeveelheid
450 gram

Groente Bouillon

100 ml + 50 ml koksroom

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom groot

Stand machine

2

Draaischema

30/30 sec.

Bereidingswijze

- Warm de stampot op (zorg ervoor dat het goed warm is want tijdens het malen koelt alles snel af) en doe hem in de kom.
- Laat de machine **met bouillon en koksroom** 30 seconden draaien op stand 2 zodat de stampot in kleine stukjes gehakt wordt.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en Laat de machine opnieuw samen met de koksroom 30 seconden draaien op stand 2

Let op!

Door het zetmeel in de stampot gaat de gemalen voeding nog binden als je het laat staan zal het dikker worden. Dit gebeurt vrij snel. Serveer de stampot daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.