



Leftover stampot met venkel en spinazie

NODIG (4 pers):

- 500 gram aardappels in blokjes
- 500 gram zoete aardappel blokjes
- 1 ui gesnipperd
- 1 venkel in kleine blokjes
- 400 gram verse spinazie
- 8 zongedroogde tomaatjes, fijngehakt
- 1 el boter
- 1 el olijfolie
- 4 gekookte eieren in plakjes
- peper & zout naar smaak

DOEN:

1. Kook de aardappels tot de gaaf zijn. Schud af, maar bewaar wat kookvocht
2. Ondertussen laat ui en venkel karameliseren in een pan met boter en olie. Voeg hand voor hand de spinazie toe en laat slinken. Doe tot slot de zongedroogde tomaatjes erbij.
3. Stamp de aardappels, als te droog is voeg kookvocht toe.
4. Meng de groente door de puree. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel over de borden en leg er een gekookt ei op.

Smakelijk



no-food
waste!

WWW.BONAPETIT.NU