

## Recept

---

### Koolraapstampot met veldsla en shoarmavlees

#### Benodigheden

- ✓ 1500 gr aardappelen (ongeschild)
- ✓ 500 gr koolraap
- ✓ zout, peper
- ✓ 4 bosuitjes
- ✓ 200 gr veldsla
- ✓ 25 gr boter
- ✓ 300 gr shoarmavlees
- ✓ 3/4 dl gezeefde tomaten
- ✓ 1 theelepel bouillonpoeder



#### Bereiding

Maak de aardappelen en de koolraap schoon, snijd ze in stukken en kook ze in weinig water met zout in  $\pm$  25 minuten gaar. Snijd de bosuitjes in ringetjes. Was de veldsla en laat de blaadjes goed uitlekken. Verhit de boter in een koekenpan en bak het shoarmavlees al omscheppend in  $\pm$  5 minuten bruin en gaar. Giet de aardappelen en de koolraap af en stamp ze fijn. Roer de gezeefde tomaten en het bouillonpoeder erdoor en blijf roeren tot een smeuijge puree ontstaat. Schep de uiringetjes, de veldsla en het vlees erdoor en warm de stampot al roerend nog even goed door. Breng op smaak met zout en peper.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 2

**EET SMAKELIJK!**

