Spinaziestoemp, rode biet burger, kerstomaatjes en spekjes



Ingrediënten

- 1.5kg Ardo Spinazie ‘Foglia’
- 200g Greenway bacon
- 100g Ardo sjalotten
- 50g Ardo Kruidenmix all’Italiana
- 10g Ardo Knoflookblokjes
- 10 Ardo Rode biet burgers
- 2kg aardappelpuree
- 1kg kerstomaatjes
- 50g plantaardige margarine
- 1dl olijfolie
- Peper en zout

Methode

1. Stoom de spinazie kort tot hij ontdooid is.
2. Stoof de sjalotjes en look aan in de boter, maak de spinazie wat los en stoof mee. Breng op smaak met peper en zout. Meng daarna de spinazie onder de aardappelpuree.

3. Meng de kerstomaatjes in een ovenschaal met de olijfolie en de Kruidenmix all'Italiana. Warm 12 minuten in de oven op 180°C.
4. Bak de rode biet burger en de Greenway bacon in de oven volgens de instructies op de verpakking.
5. Serveer samen.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be