Stamppot van gerst, boerenkool en bloemkool

Op zoek naar een stevig en heerlijk recept om toe te voegen aan je foodservice of catering menu?
Zoek niet verder! Deze stoofpot stilt zelfs de hartigste trek.



Ingrediënten

- 1,5kg Ardo Gerst
- 1kg Ardo Groenkool/Boerenkool - Losse blaadjes
- 500g Ardo Bloemkoolroosjes klein 5/15
- 100g Ardo Sjalotten
- 0,5dl groentebouillon
- 10 Greenway Chipolata (of Saucisse met bloemkool)
- 150 g Alpro Bakken & Braden
- Maïszetmeel
- Peper en zout

Methode

1. Bak in een grote pan de worstjes bruin in de helft van de margarine.
2. Voeg de sjalotten toe en laat een paar minuten sudderen, tot ze doorschijnend zijn. Haal de worstjes uit de pan en zet ze opzij.

3. Voeg in dezelfde pan de boerenkool en de gerst toe. Laat even sudderen en voeg de bouillon toe. Dik de stoofpot in met wat maïzena en roer goed om ervoor te zorgen dat er geen klontjes zijn.
4. Smelt in een aparte pan de rest van de margarine en bak de bloemkoolroosjes goudbruin. Breng op smaak met zout en peper.
5. Meng een deel van de bloemkoolroosjes onder de stamppot. Schik de worstjes en de rest van de bloemkoolroosjes bovenop de stamppot.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be