



Lentestamppot met Chinese kool, tomaat en ei – 4 personen

Ingrediënten

1 Chinese kool
1 bakje kerstomaatjes 250 gram
1 kg bloemige aardappelen
1 teentje knoflook
Paprikapoeder
Melk (eventueel)
4 eieren
1 eetlepel graanmosterd
Olijfolie
Peper en zout

Voorbereiding

Maak de Chinese kool schoon en snij in reepjes.
Schil de aardappelen.
Pel de knoflook en snipper fijn.
Halveer de kerstomaatjes.

Bereiding

Kook de aardappelen gaar.
Stoof de knoflook aan in wat olijfolie en giet er de Chinese kool bij. Laat gaar stoven.
Giet de aardappelen af en stamp door met een pureestamper.
Roer er de Chinese kool door. Voeg melk toe indien je de stamppot te droog vindt.
Voeg er de mosterd aan toe en kruid met peper en zout.
Als laatste roer je er de kerstomaatjes door.
Bak 4 spiegeleitjes en strooi er het paprikapoeder over.

Afwerking

Verdeel de stamppot over de borden en leg op elk bord een spiegeleitje.

Informatie allergenen

Dit gerecht bevat:
Melk, mosterd, ei

