

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
400 gr aardappelen
60 ml melk
10 gr roomboter
400 gr snijbonen
150 gr gerookte kipfilet
80 gr kaas
1 kippenbouillonblokje

SNIJBONENSTAMPPOT MET KIP EN KAAS

Bevat per portie: Kcal: 462 | Eiwit: 37,3 gr | Koolhydraten: 46,2 gr | Vet: 13,1 gr | Vezels: 8,0 gr

ZO MAAK JE HET

• Schil de aardappelen, kook ze gaar, voeg de melk en boter toe en stamp er een gladde puree van.
• Maak de puree op smaak met peper, zout en eventueel wat nootmuskaat.
• Snij de snijbonen in kleine stukjes en kook ze in water met het bouillonblokje ongeveer 10 minuten beetgaar.
• Snij ondertussen de gerookte kip en kaas in kleine blokjes.
• Roer de snijbonen door de aardappelpuree en voeg ook ongeveer driekwart van de kipfilet en kaas toe.
• Schep de stamppot op en bestrooi met de overige kipfilet en kaas.

TIPS EN TRICKS

• Een goede tip van Ruud: als de stamppot teveel is afgekoeld zet je 'm even in de magnetron. Dit zorgt er ook voor dat de kaasblokjes smelten en dat maakt het gerecht nog lekkerder. Uiteraard kun je dit ook in een pan doen in plaats van in de magnetron.
• En nog een tip van mij: maak de aardappelpuree echt goed op smaak. Gebruik daarbij gerust kruiden die je zelf lekker vindt. Verder gebruiken we namelijk geen kruiden in dit recept.