

Broccoli-spinazie stampopot met halloumi



Ingredienten

Bereiding

Benodigdheden:

400 g kruimige aardappelen
1 stronk broccoli
200 g verse spinazie
2 handjes hazelnoten
150 g halloumi

jus:

2 uien
2 wortelen
2 selderstengels
1 eetlepel tomatenpuree
knoflook
tijm
groentenbouillon
1 glas porto
bruine roux

werkwijze:

jus: kleur/bak de groenten aan in een weing olie, voeg de tomaten puree er aan toe en laat even mee bakken. blus met de porto en de groentenbouillon, en laat dit gedurende een half uur zachtjes koken. zeef de jus, breng op smaak met peper en zout en bind met de bruine roux

Breng een pan met water aan de kook.

Schil en was de aardappelen en snijd deze in grote stukken. Kook ze vervolgens in zo'n 20 minuten gaar.

Snijd de broccoli in roosjes en kook deze de laatste vijf minuten mee met de aardappelen.

Giet de aardappelen en de broccoli af, maar laat een klein beetje kookvocht in de pan zitten.

Stamp de aardappelen en broccoli daarna tot een puree met een stamper of met een vork. Voeg de spinazie toe en stamp deze er ook nog kort doorheen, zodat deze iets slinkt. Breng op smaak met peper en zout. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan totdat ze goudbruin van kleur zijn. Hak ze grof. Snijd de halloumi in plakjes en gril deze in een grillpan met een beetje olie goudbruin. Verdeel de stampot over twee borden en serveer met de halloumi en de fijngehakte hazelnoten.

bron :

<https://chickslovefood.com/recept/broccoli-spinazie-stamppot-met-halloumi/>

vrij vertaald :

<https://www.greatbritishchefs.com/how-to-cook/how-to-make-vegetarian-gravy>