

Recept!

Broccolistamppot met pesto en kip

Ingrediënten

- 1 kilo aardappels
- 600 gram broccoli
- 200 gram gerookte kip(reepjes)
- 1 potje pesto van Lequers
- snufje zout en peper
- 1 eetlepel pijnboompitten

Bereiding

Zet een pan water op. Schil de aardappels en snijd eventueel in tweeën. Kook de aardappels circa 20 minuten. Voeg na 10 minuten de broccoliroosjes toe en kook die 10 minuten.

Snijd de gerookte kip in reepjes. Als de broccoli en aardappels gekookt zijn, stamp je ze fijn met een aardappelstamper en een beetje kookvocht. Voeg een snufje zout en peper en de pesto toe en meng alles goed door elkaar. Voeg daarna de pijnboompitten en gerookte kip toe en klaar is je stamppot!

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.lekkerensimpel.nl
Januari 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel