

## Stamppot boerenkool met een twist

### Ingrediënten

1 kilo aardappelen  
400 gram boerenkool, gesneden  
2 uien  
2 rode paprika's  
250 gram champignon  
4 eetlepels ketjap sojasaus  
scheut melk  
klont roomboter  
3 theelepels garam masala  
zout en peper

### Bereiding

Schil en snij de aardappelen in stukken. Doe in een ruime pan met water en leg daar bovenop de boerenkool. Kook de aardappelen met de boerenkool in 20 minuten gaar.

Fruit ondertussen de knoflook en ui in wat olijfolie glazig.

Voeg de champignons en paprika toe en bak deze ongeveer 5 minuten mee.

Voeg de ketjap toe en verwarm het geheel nog 1 minuut.

Giet de aardappelen en boerenkool af.

Stamp de aardappelen en boerenkool met een beetje melk en boter tot een romige puree.

Meng door de puree 3 theelepels garam masala en eventueel nog wat zout en peper.

Schep de stamppot op de borden en verdeel daarover heen het champignon-paprikamengsel.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.zout-en-peper.nl](http://www.zout-en-peper.nl)  
Januari 2016 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!

Biologische  
Boerderijwinkel