



Zomerstoemp

Ingrediënten

* 2 kg aardappelpuree	400188
* 300 gram chorizo, kleine stukjes	100107
* 300 gram chorizo, in kwarten gesneden	
* 400 gr rode paprikareepjes, geblancheerd	400522
* 300 gr zongedroogde tomaatjes, stukjes	550016
* 500 gr Rucola	
* 4 el olijfolie	750657
* zout	655751

Bereidingswijze

* Maak de puree zoals op de verpakking staat

* Voeg de zongedroogde tomaatjes, de kleine stukjes chorizo, de rucola en paprikareepjes toe aan de aardappelpuree en meng alles door elkaar(houd een paar blaadjes rucola apart)

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* Verwarm de kwarten chorizo ongeveer 3 minuten in een platte pan

* Garneer de stoemp met de gebakken chorizo en de apart gehouden Rucola blaadjes

* Druppel er tot slot wat olijfolie over

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014