Spinaziestoemp, rode biet burger, kerstomaatjes en rode biet spekjes

en attente du traduction française



Ingrédients

- 1.5kg Ardo Spinazie ‘Foglia’
- 200g Ardo Rode biet spekjes
- 100g Ardo sjalotten
- 50g Ardo Kruidenmix all’Italiana
- 10g Ardo Knoflookblokjes
- 10 Ardo Rode biet burgers
- 2kg aardappelpuree
- 1kg kerstomaatjes
- 50g plantaardige margarine
- 1dl olijfolie
- Peper en zout

Méthode

1. Stoom de spinazie kort tot hij ontdooid is.
2. Stoof de sjalotjes en look aan in de boter, maak de spinazie wat los en stoof

mee. Breng op smaak met peper en zout. Meng daarna de spinazie onder de aardappelpuree.

3. Meng de kerstomaatjes in een ovenschaal met de olijfolie en de Kruidenmix all'Italiana. Warm 12 minuten in de oven op 180°C.
4. Bak de rode biet burger en de rode biet spekjes in de oven volgens de instructies op de verpakking.
5. Serveer samen.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be