

Aziatische stampot (voor 2 personen)

Ingrediënten:

- 2 uien
 - 2 kleine teentjes knoflook
 - 3 koffielepels gemberpuree
 - 750 gr kruimige aardappelen
 - 1 grote paksoi
 - 3 el ketjap manis
 - 1 kleine rookworst
 - 2 el crispy chili-olie
 - Zonnebloemolie om in te bakken
 - Peper en zout
- Eventueel 50 ml kokosmelk



Bereidingswijze:

- Pel en snijd de uien in halve ringen. Pel en snijd de knoflook fijn.
- Schil en halveer de aardappelen. Kook ze in wat water met een snuf zout in ca. 15 minuten gaar.
- Was de paksoi goed. Snijd het witte gedeelte in stukjes en het groene in grove repen. Voeg het witte deel van de paksoi de laatste 2 minuten toe aan de aardappelen zodat het kort mee kan garen.
- Verhit een scheutje zonnebloemolie in een koekenpan. Fruit hierin de ui, knoflook en gemberpuree op middelhoog vuur ca. 10 minuten. Voeg daarna de ketjap manis toe en laat nog 5 minuten zachtjes pruttelen.
- Snijd de rookworst in plakjes en bak deze in een droge pan krokant samen met de crispy chili-olie.
- Giet de aardappelen en paksoi af. Stamp grof tot een stampot. De Gefu Whacker stamper is hier ideaal voor! Voeg het uimengsel en het groene deel van de paksoi toe en meng goed door. Breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de stampot met de pittige plakjes rookworst erbovenop.

Roer er eventueel nog 50ml kokosmelk doorheen
(gebaseerd op een recept uit het AD)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

