

24. Spannende stampot



Benodigheden voor 4 personen:

- 2 ons taugé
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 grote rode paprika
- 2 uien
- 400 gram chorizo
- 1 prei
- 1,5 kilo aardappelen, koken en puree van maken.

Bereidingswijze

Paprika schoonmaken en in kleine stukjes snijden. Uien snipperen. Prei in ringen snijden. Vel van Chorizo verwijderen en in kleine stukjes snijden. Olie verhitten en de ui en paprika 5 minuten zachtjes bakken. Chorizo toevoegen en 2 minuten meebakken. Paprikastukjes erbij. Op smaak brengen met zout en peper. Dit mengen met de aardappelpuree. Op het laatste moment de taugé erdoor zodat het nog een beetje knapperig blijft.