



*Vervang je typische saaie  
Hollandse stamppot voor deze  
maaltijd met wat meer pit!*

Ik heb vegetarische chorizo gebruikt voor dit gerecht, maar je kan natuurlijk altijd gewone chorizo gebruiken.

## Ingrediënten

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 grote ui
- 1 lente-ui
- 1 mespunt komijn, peper en zout.
- 1 pakje Garden gourmet chorizo
- 500 gram kruimige aardappels
- 1 bloemkool
- 1 eetlepel boter
- 75 ml melk
- 100 gram feta

# Bloemkool-chorizo stamppot

 4 personen  45 minuten

 413 kcal per portie.

## Bereiding

1. Kook de gesneden aardappelen en de bloemkoolrosjes gaar in circa 10 minuten
2. Snij de ui en chorizo in stukjes, fruit de ui kort samen met alle kruiden. Bak daarna de chorizo nog even samen met de ui in dezelfde pan.
3. Giet de pan af en prak de bloemkool en aardappelen samen met melk en boter.
4. Snij de lente-ui nu en voeg daarna de chorizo, ui, feta en lente-ui toe aan de stamppot. Roer dit nog een keer door.
5. Serveer met wat lente-ui en feta bovenop.

Eet smakelijk!