



3

Vegetarian

Boerenkool stampopot met halloumi



Bereidingstijd

25 minuten



Porties

Voor 4 personen

Bereidingswijze

- 1 Schil en snijd de pastinaak in stukken en de halloumi in plakjes. Doe de pastinaak een pan met ruim water en kook in 20 minuten gaar. Stoom of kook de boerenkool in ruim water gaar in circa 10 minuten. Verhit de kokosolie in een pan en bak de halloumi aan beide zijden goudbruin en krokant. Stamp de pastinaak fijn met een stamper of gebruik de staafmixer en meng vervolgens met de boerenkool. Meng met de kokosmelk en breng op smaak met peper en zout. Serveer met de gebakken halloumi.

Ingrediënten

- ☐ 400 g halloumi
- ☐ 800 g pastinaak
- ☐ 300 g boerenkool
- ☐ 4 el kokosmelk
- ☐ 1 el kokosolie
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	533 kcal
Koolhydraten	27 g
Vet	31 g
Vezels	11 g
Eiwit	29 g