



Broccoli knolselderij stampot

Nu het nog even stampotten weer is genieten we er ook nog van. Deze keer een geroosterde broccoli stampot met knolselderij en aardappels. Ik verving de helft van de aardappels door knolselderij. Het gaf een hele lekkere smaak, maar daardoor aten de kinderen stiekem ook meer groentes.

Mocht je kinderen hebben laat jij hen ook wel eens helpen in de keuken? Eliza-Jane die helpt het liefste altijd mee. Ze heeft ook een eigen mes, waarmee je niet in vingers kunt snijden, maar wel groentes en fruit kunt snijden, de Kiddi-Kutter. Daarnaast snoept ze graag rauwe groentes tijdens het snijden of zoals bij dit gerecht de chorizo. Het effect van mee helpen is dat ze die gerechten beter eet dan wanneer ik zonder haar kook. Zien jullie dat ook terug bij jullie kinderen?

Lees de bereiding hoe ik het babyproof maakte.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 broccoli
- 1 knolselderij
- 800 gram aardappels
- 160 gram chorizoworst
- Roomboter
- Olie
- Peper
- Zout

Extra benodigdheden:

- 1 vel bakpapier

Verwarm de oven voor op 190 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Schil de aardappels en knolselderij. Snijd de aardappels en knolselderij in grove stukken. Zorg dat de stukken knolselderij grover zijn dan de aardappels, de kooktijd van

de knolselderij is namelijk korter dan die van aardappels. Op deze manier kun je vals spelen en de kooktijd beïnvloeden. Spoel de knolselderij en aardappels goed schoon. Doe deze twee samen in een grote pan en zorg dat deze net onder water staan.

Kook de aardappels en knolselderij gaar in ongeveer 15 à 20 minuten.

Was de broccoli goed en snijd deze in plakken van ongeveer 2 cm dik en leg deze op de bakplaat. Besprenkel de broccoli met olie.

Snijd de chorizoworst in schijfjes en leg deze bij de broccoli op de bakplaat. Plaats de bakplaat voor 10 minuten in de voorverwarmde oven. Als de broccoli en chorizo 10 minuten in de oven hebben gestaan haal je de chorizo van de bakplaat. Plaats de broccoli nog 5 minuten terug in de oven.

Als de aardappels en knolselderij gaar zijn giet je het water af. Plaats de pan zonder deksel voor 5 minuten terug op het fornuis (dat uit staat).

Stamp de aardappels en knolselderij tot een puree met behulp van een stamper.

Snijd de broccoli in grove stukken en meng deze samen met 2/3^{de} van de chorizo door de puree.

Op dit moment schep ik een paar bakjes stampot uit voor Dylan. Bij de babyproof stampot voor Dylan liet ik de chorizo ook achterwegen.

Proef de stampot en breng hem op smaak met peper en zout.

Schep de geroosterde broccoli knolselderij stampot op de borden en garneer de stampot met de achter gehouden chorizo.