

SPRUITJESSTAMPPOT MET UITGEBAKKEN HAM



20 minuten



1 persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje PowerSlim aardappelpuree
- 100 g spruitjes
- Peper en zout
- 40-50 g achterham
- Snuf nootmuskaat



211

Kcal

29,6 g

Eiwitten

11,1 g

Koolhydraten

4 g

Vetten

4,1 g

Vezels

FASE
1A + 1B

BEREIDINGSWIJZE

Kook of stoom de spruitjes beetgaar. Bak de ham in een pan tot deze goudbruin begint te kleuren. Snijd vervolgens in kleine stukjes. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Halveer de spruitjes en meng met de aardappelpuree en de ham. Breng op smaak met wat peper en zout en de nootmuskaat.

PS *maak de stamppot extra smeugig door er een theelepel gesmolten roomboter doorheen te roeren.*