1A+1B Fleisch

Würziger Endivienstampf

Zubereitungszeit
15 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel zusammen mit der Schalotte und den Gewürzen ca. 5 Minuten braten. Die Endivie hinzufügen und mitbraten bis sie zusammengefallen ist. Das Kartoffelpüree gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Den Herd ausschalten und das Kartoffelpüree mit der Endivie und den Schinkenwürfeln vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle aardappelpuree
- [ ] 40-50 g Schinkenwürfel
- [ ] 150 g Endivie
- [ ] ½ Schalotte
- [ ] Prise gemahlener Koriander
- [ ] Prise Ingwerpulver
- [ ] Prise Garam Masala
- [ ] Prise Kreuzkümmelpulver
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**297 kcal**
Kohlenhydrate	**10 g**
Fett	**14 g**
Ballaststoffe	**3 g**
Eiweiß	**29 g**