

ITALIAANSE BROCCOLISTAMPPOT

Tijd: 25 minuten

Voor 3 personen

Benodigheden:

- zak aardappelen á 500 gram
- 1 flinke stronk broccoli
- 1 gerookte kipfilet
- 6 zongedroogde tomaten
- 1/2 groentebouillonblokje
- klontje boter
- 1 eetlepel Italiaanse kruiden
- handje verse basilicumblaadjes
- versgemalen zwarte peper / zout

Bereidingswijze:

Kook de aardappels volgens de verpakking en voeg het halve bouillonblokje toe. Snijd de roosjes van de broccoli af en was ze grondig. Kook de broccoli in ongeveer 10 minuten gaar. Snijd de gerookte kip in reepjes en de zongedroogde tomaat in reepjes. Snijd ook de verse basilicum fijn. Meng de kipreepjes, de zongedroogde tomaatjes en de basilicum door elkaar heen. Vang het kookvocht van de aardappels op. Maak een gladde aardappelpuree met het kookvocht en een klontje boter. Voeg ook de eetlepel Italiaanse kruiden toe en maak op smaak met wat versgemalen zwarte peper en eventueel wat zout. Giet de broccoli af en stamp deze tot een stampot met de aardappelpuree. Verdeel de stampot over de borden en schep hierop het mengsel van de gerookte kip, zongedroogde tomaatjes en verse basilicum.

Tip: Hou **je niet van broccoli, dan kan je ook bloemkool nemen. Voeg op het einde een handje oude kaas of Parmezaanse kaas toe voor een smeug effect.**