



## Broccolistamppot met kaas

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Naturel
- 500 g Kruidige Aardappelen
- 500 g Broccoli
- 100 g Geraspte kaas

### Instructie

1. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Kook de aardappelen voor 20 minuten gaar en giet deze af. Ondertussen breng water aan de kook. Kook de broccoli in 8 minuten beetgaar. Giet af en houd warm met de deksel op de pan.
2. Stamp de aardappelen tot een gladde puree. Roer de broccoli en de kaas door de aardappelen en laat door en door warm worden. Vervolgens bereid de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Serveer de stampot samen met de jus. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuiltje in het midden van de stampot waar je de jus ingiet. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	74.24 g
Energie	549.27 kcal
vetten	17.96 g
Eiwit	28.24 g

23 Min

2 Porties