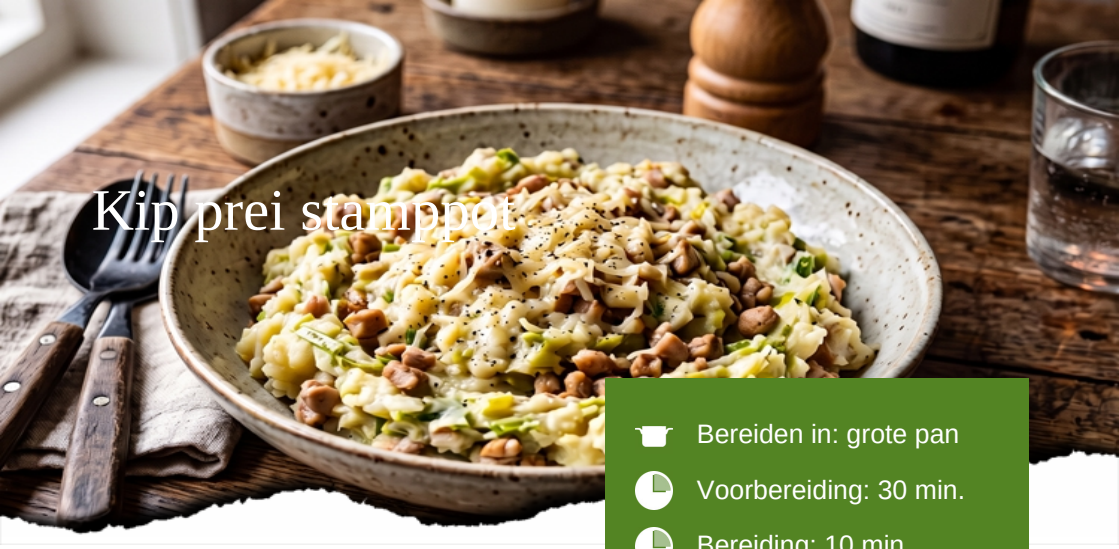


Kip prei stamppot

Bereiden in: grote pan
Voorbereiding: 30 min.
Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 300 g scharrelhoendijvlees reepjes
- 1 kg kruimige aardappelen
- 3 flinke preien
- 100 ml kookroom
- 75 g geraspte kaas, bijvoorbeeld jong belegen of belegen
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 25 g boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel tijm
- Zout en peper naar smaak

Voedingswaarde

- Calorieën: ± 620 kcal
- Eiwitten: ± 31 g
- Koolhydraten: ± 68 g
- Vet: ± 25 g
- Vezels: ± 9 g

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Kip prei stamppot

Bereiding

1. Kook de aardappelen - Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in ongeveer 15–20 minuten gaar in een pan met licht gezouten water.
2. Bak de kip - Snijd ondertussen de kipfilet in kleine blokjes. Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan en bak de kip rondom goudbruin. Breng op smaak met paprikapoeder, tijm, peper en een beetje zout.
3. Voeg de prei toe - Snipper de ui en snijd de prei in dunne ringen. Voeg de ui en prei toe aan de kip en bak het geheel ongeveer 7–8 minuten op middelhoog vuur. Voeg de fijngehakte knoflook in de laatste minuut toe.
4. Maak de stamppot - Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de boter en de kookroom. Roer het kip-preimengsel erdoor en voeg ongeveer de helft van de geraspte kaas toe. Meng alles goed door elkaar en proef. Voeg eventueel nog wat peper en zout toe.
5. Maak het extra lekker - Schep de stamppot in een ovenschaal of laat hem gewoon in de pan. Strooi de rest van de kaas erover en zet de schaal eventueel 5–10 minuten onder de grill tot de kaas mooi goudbruin en bubbelend is.

Kooktips

Leuke tip Wil je deze stamppot nét wat specialer maken? Voeg dan tijdens het bakken van de prei een klein beetje mosterd toe. De frisse, pittige smaak van de mosterd past verrassend goed bij de romige aardappelen, kip en gesmolten kaas. Extra lekker: serveer de stamppot met wat fijngehakte verse peterselie of bieslook en een snufje versgemalen zwarte peper.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten