



Groenten stoofpot

Een heerlijke groente stoofpot met Alpro Greek Style Natuur

Bereiding

1. Schil de groenten en snijd ze in gelijke stukjes. Snijd de uien en de rode chilli peper fijn, rasp de gember en pureer de knoflook.
2. Verhit vervolgens de olie in een pan en bak de uien, knoflook, gember en rode chilli peper totdat de uien glanzen. Voeg de kruiden toe en bak het nog wat verder gedurende 1-2 minuten. Door het te roerbakken krijgt het nog wat extra smaak. Voeg de groenten (behalve de spinazie), de tomatenpuree, het water en de koriander toe.
3. Laat het sudderen gedurende 20-30 minuten op laag vuur totdat de aardappels zacht zijn. Blijf wel regelmatig roeren. Voeg de spinazie en de Alpro Greek Style toe en sudder nog twee minuten.
4. Breng op smaak met wat zout en een scheutje limoensap. Als laatste kun je nog wat verse koriander toevoegen naar smaak. Geniet!



4 porties



35min



Ingrediënten

- 220 gr Alpro Greek Style Natuur
- 400 ml water
- 900 gr groenten: aardappelen, pompoen en zoete aardappel (1x 3cm)
- 200 gr spinazie
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 4 cm gember, geraspt
- ½ rode chilli peper (optioneel)
- 500 ml tomatenpuree
- 1 ½ eetlepel garam masala of ras el hanout kruiden
- 1 eetlepel curry poeder
- 1 theelepels kurkuma
- Limoensap
- Verse koriander
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout & peper

Bereid met

Natuur

