

# HOBBIT SEITAN STAMPPOT MET ZOETE AARDAPPELEN



Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 pakje Hobbit seitan natuur
- 150g boerenkool (gesneden)
- 400g zoete aardappel
- 1 rode ui
- 1 teentje knoflook
- 50ml ongezoete amandelmelk
- peper en zout
- olijfolie

Bereiding

Schil de zoete aardappel en snij in stukken. Kook ze in ongeveer 8 minuten gaar in water. Snij de rode ui fijn en pers het teentje knoflook. Verhit wat olijfolie in een wok en roerbak daarin de knoflook, rode ui en gesneden boerenkool enkele minuten tot de ze gaar is. Giet de zoete aardappelen af en stamp tot puree. Meng de amandelmelk onder de puree om wat smeuijger te maken. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg daarna de roergebakken boerenkool toe en meng onder de zoete aardappelpuree. Bak de seitan kort krokant aan en serveer met de stampot.



**Hobbit**  
food for freedom