

## Zoete aardappel stampot met geroosterde paprika, gebakken andijvie, kaas en appel

Gemaakt voor groep 6, 7 en 8 basisschool de Peperklip op donderdag 4 april door kinderen uit groep 6

### Ingrediënten (4 personen):

- Zonnebloemolie
- Zoete aardappel 1,5 kilo, liefst schoon in schil
- 1 zak van 400 gram andijvie (gesneden, vers)
- Kerriepoeder
- 2 Elstar appels
- Peper, zout
- Potje gegrilde paprika
- 1 grote ui
- Paar takjes bieslook
- 100 gram cashewnoten
- 150 gram geraspte kaas

### Bereiding:

Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook ze in weinig water in een grote pan in ongeveer 20 minuten gaar. Maak de ui schoon en snijd in kleine stukjes. Bak de cashewnootjes in een droge pan tot deze lichtbruin zijn. Zet apart in een bakje om af te koelen.

Gebruik dezelfde pan, voeg hier een beetje zonnebloemolie aan toe en bak de uitjes. Zet apart. Voeg nu de andijvie toe (let op eventueel spatten!) en de kerriepoeder naar smaak. Laat de andijvie slinken en bak hem. Giet ondertussen de gegrilde paprika af, het vocht heb je niet nodig. Snijd in kleine stukjes. Snijd de bieslook heel fijn. Giet nu de zoete aardappel af. Maak klein met een aardappelstamper. Is de aardappel helemaal fijn, voeg dan de andijvie, ui, gegrilde paprika en bieslook toe. Voeg nu de geraspte kaas toe. Roer goed tot de kaas gesmolten is en je een goed gemengde stampot hebt.

Serveer met de geroosterde noten. Eet smakelijk.

**Weetje van de kok:** In cashewnoten zitten gezonde vetten die goed zijn voor je lichaam.

**Weetje van de kok:** zoete aardappel bevat veel vitaminen a, vitaminen c en veel anti oxidanten. Zoete aardappel bestaat in witte, gele en paarse variant. De smaak is nagenoeg hetzelfde.

