



Een stampot van broccoli met een runderburger en een komkommer lintensalade met dille

Bereidingstijd: 30 minuten

Aantal porties: 2

Zou de zomer nu echt voorbij zijn? De afgelopen weken was de zon nog volop aanwezig, maar 's avonds is het wel al koud genoeg voor een heerlijke stampot van broccoli. Mét een runderburger natuurlijk! En omdat de zomer nog in onze bol zit, maken we er een frisse komkommer lintensalade bij.



Ingrediënten:

Voor de broccolistampot:

- 1 broccoli
- ½ kilo iets kruimige aardappel
- 50 g roomboter
- 50 ml volle melk
- 2 runderburgers
- olie
- zout en peper

Voor de salade:

- 1 komkommer
- 1 bosje dille
- 2 el witte wijnazijn
- 4 el olijfolie
- zout en peper

Bereiding:

- Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in gezouten water in ca. 20 minuten gaar.
- Snijd de broccoli in roosjes, voeg deze aan de aardappels toe en kook 10 minuten mee.
- Snijd de komkommer in linten. Snijd de dille fijn en meng met de komkommer, azijn en olie. Voeg naar smaak zout en peper toe.
- Bak de runderburger bruin in olie op middelhoog vuur.
- Verwarm de melk en giet de broccoli en aardappels af. Voeg de warme melk en boter toe en stamp tot al het vocht is opgenomen. Breng op smaak met zout en peper.
- Serveren maar!

De Friese Streekbox wenst u smakelijk eten!

06-46262774 | info@friesestreekbox.nl | www.heerenveen.destreekboer.nl

