



WIJNBOX

**Sedosa blanco**

Sedosa Blanco is een wijn die zich aanpast aan minder voor de hand liggende smaken zoals de appelcider in dit gerecht.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 40  
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Hollands stoofpotje met appel en peen

Haal de herfst in huis met dit stoofpotje

Een rijke stoofpot vol groenten, op smaak gebracht met tijm en verse dragon. Je bereid de groenten in frisse appelcider. Door deze te laten koken vervliegt de alcohol grotendeels. Dit gebeurt bij 60 graden Celsius. Hierdoor blijft alleen de zoete smaak van de appelcider achter in het gerecht.

bewaar in de koelkast



35-40 min



veel handelingen



eet binnen 5 dagen



vegetarisch



kindvriendelijk



glutenvrij



Peen



Prei



Appelcider



Dragon



Ui



Nicola aardappelen



Tomatenpuree



Tijm



Elstar appel



Linzen

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Aardappelen (nicola) (g)	150	300	450	600	750	900
Peen	½	1	1½	2	2½	3
Prei	½	1	1½	2	2½	3
Appelcider (ml) <b>12)</b>	150	250	350	450	550	650
Tomatenspuree (blik)	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Tijm (tl)	1	2	3	4	5	6
Elstar appel	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Dragon (takjes) <b>23)</b>	3	5	8	10	13	15
Linzen (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Groentebouillon (ml)*	100	200	300	400	500	600
Roomboter (el)*	1	2	2	3	3	4
Mosterd (tl)*	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	Naar smaak					

\* Zelf toevoegen

### Allergenen

**12)** Sulfit

Kan sporen bevatten van **23)** selderij.

### Benodigheden

Stoof of hapjespan met deksel

**Voedingswaarden** 615 kcal | 17 g eiwit | 81 g koolhydraten | 15 g vet, waarvan 8 g verzadigd | 24 g vezels



**1** Bereid de bouillon en snipper de ui. Was de aardappelen (nicola) grondig en snijd in blokjes van 1 - 2 cm. Snijd de peen in dunne halve plakken en de prei in ringen.



**2** Verhit de roomboter in een stoof- of hapjespan met deksel en fruit de ui 2 minuten op laag vuur. Voeg de appelcider toe en laat 2 minuten op hoog vuur inkoken.



**3** Voeg vervolgens de tomatenspuree, mosterd en tijm toe en bak al roerende 1 minuut. Voeg de aardappelen, groenten en de bouillon toe. Breng op smaak met peper en zout en laat, afgedekt, 15 minuten stoven.



**4** Snijd ondertussen de appel in blokjes en het blad van de dragon fijn. Voeg in de laatste 3 minuten de appel, linzen (inclusief vocht) en de witte balsamicoazijn toe.

**5** Roer vlak voor het opdienen de helft van de dragon door de groenten en verdeel het gerecht over de borden. Garneer met de overige dragon.

**Tip!** Houd je niet zo van een anijzachtige smaak? Proef de dragon dan eerst voor je deze toevoegt.