

MILDE AZIATISCHE STAMPPOT

ontwikkeld met Wilfred Vat, De Zellingen

HET
NIEUWE
NASSEN
Special



foto: Jacqueline Fujikschot

LEKKER. HERKENBAAR. GEZOND.

Een moderne & plantaardige twist op een Hollandse klassieker.
Ontwikkeld voor grote keukens, perfect voor patiënten en
bewoners, direct schaalbaar.

Nute bestellen via TotaalVERS.

EEN VOEDZAME STAMPPOT MET SMAAK ÉN IMPACT

Deze zachte, romige stamppot is ontwikkeld in samenwerking met Wilfred Vat van De Zellingen. Het is comfortfood waar bewoners meteen op aanslaan: met milde kruiden, een zachte bite en een herkenbaar mondgevoel. Tegelijkertijd volledig plantaardig en rijk aan eiwitten door de combinatie van bonen, paksoi en oesterzwam.

INGREDIËNTEN PER KG RECEPT

Aardappelsnippers	0,486	Oesterzwamreepjes	0,060
Margarine	0,032	Knoflookpulp	0,003
Witte peper	0,0005	Rode peper	0,010
Witte bonen (rauw)	0,415	Kokosmelk	0,060
Paksoi	0,121	Gember pasta	0,003
Uien blok (10mm)	0,060	Miso pasta	0,013
Paprika rood blok (10mm)	0,060	Olijfolie	0,002
Knolselderij blok (10mm)	0,060		

BEREIDING

1. Kook de aardappels en de witte bonen apart tot ze gaar zijn.
2. Stamp de aardappelen en bonen apart fijn.
3. Bak ui, paprika, knolselderij, knoflook, miso en oesterzwam aan in olie.
4. Voeg gemberpasta, rode peper, kokosmelk en groentebouillonpoeder toe en laat even doorkoken.
5. Meng dit kruidige groentemengsel door de stamppot, voeg de paksoi rauw toe en breng op smaak.

BESTEL DE MAALTIJD

Bestel de maaltijden kant-en-klaar of de losse ingrediënten via de webshop van TotaalVERS: totaalvers.nl/nieuwe-nassen



Scan de QR-code, kijk mee in de keuken van De Zellingen en zie hoe de stamppot bereid wordt: