



Stamppot met artisjok, paprika, rucola en chorizo



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappel (bloemig)
1 potje artisjokharten (uitgelekt en in stukjes gesneden)
2 rode paprika's
1 zak rucola
1 chorizo
peper en zout
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Snij de paprika's in kwartjes en verwijder de pitjes. Leg ze met de velkant naar boven op een bakplaat en zet deze onder de grill, totdat het vel zwartgeblakerd is. Verpak de paprika's in aluminiumfolie en laat ze 15 minuten staan. Verwijder dan de zwarte vellen en snij de paprika's in blokjes.
- 2.** Verwijder het vel van de chorizo en snij in dunne plakjes. Bak deze kort in een pan met anti-aanbaklaag en laat uitlekken op keukenpapier.
- 3.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en voeg de fijngesneden rucola toe. Stamp fijn en voeg dan de artisjokharten de paprika's en de plakjes chorizo toe. Breng goed op smaak met peper en zout. Warm eventueel nog eens goed door.

TIP: werk af met basilicum en plakjes manchegokaas.