

 Bereiden in: hapjespan of wok

 Voorbereiding: 5 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 4 rundervinken
- 1 rode paprika
- 100 g zachte geitenkaas
- 50 g hazelnoten
- zout en peper naar smaak
- Maak zelf aardappelpuree of gebruik 1 pak Maggi aardappelpuree à la minute voor stampot
- 400 g spruiten, groene kool & prei stampot, zit gemengd in zak
- 25 g Roomboter
- 2 el Olijfolie

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/Newlogo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

## Bereiding

- 1 Verwarm de pan en smelt het braadmiddel, bak hierin de rundervinken 10-15 minuten.
- 2 Doe olie in wok , de stampotgroenten met de paprika al omscheppend in 10 min. beetgaar.
- 3 Maak de aardappelpuree
- 4 Nu de groenten door de puree scheppen, even zout en peper naar smaak toevoegen.
- 5 Schep de stampot op 4 borden. Verdeel de geitenkaas over de stampot en bestrooi met de hazelnoten.
- 6 Leg tot slot de rundervinken erbij. En een beetje jus misschien

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)