**Bietjesstamp met shoarma**



**Ingrediënten**

* 600 gram kruimige aardappels (in stukken, panklaar)
* 600 gram gekookte bieten (geraspt)
* 2 eetlepels olijfolie
* 400 gram shoarmavlees (gekruid)
* 1 eetlepel boter
* 100 milliliter warme melk
* 1 rode ui (fijngesnipperd)
* Bieslook (of veldsla)

**Bereiden**

1. Kook de aardappels in 15-20 minuten gaar. Verwarm intussen de bietjes in een steelpan.
2. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de shoarmareepjes op een hoge stand in een paar minuten bruin. Laat daarna zachtjes bakken op een lage stand.
3. Giet de aardappels af. Stamp ze fijn met de boter en melk en schep de bietjes en ui erdoor. Breng op smaak met zout en peper.
4. Schep de bieslook door de stamppot en serveer met de shoarma.