**Spruitjesstamppot met walnoten en biefstuk**



**Ingrediënten : 4 personen**

Bovenkant formulier

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1000 g | zoete aardappelen, in blokjes |
|  | 500 g | Spruitjes, schoongemaakt en gehalveerd |
|  |  | 1 ui, in halve ringen en wat ketjap |
|  | 4 | biefstukken |
|  | 100 g | walnoten |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Bereidingswijze:**

1. Kook de aardappelen in water met zout in 15 min. gaar. Kook de spruitjes in 10 min. gaar.
2. Verhit in een koekenpan de helft van de olie. Bestrooi de biefstukken met zout en peper en bak ze in ca. 2 min. per kant bruin en van binnen rosé of naar wens gaar. Neem het vlees uit de pan en laat verpakt in aluminiumfolie 5 min. rusten.
3. Giet de aardappelen en de spruitjes af. Stamp ze tot een grove stamppot. Bak de uien samen met de walnoten gaar en bruin . Voeg toe aan stamppot en maak af met peper en wat ketjap. Schep de stamppot op de borden. Leg de biefstuk erbijOnderkant formulier