

# STOEMP MET OLIJVENTAPENADE

## INGREDIËNTEN

---

(Voor 4 personen)

- 1 kg gemengd gehakt
- 1 kg aardappelen
- 2 bakjes champignons
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 1 schep zwarte en groene olijven\*
- Geraspte parmesan\*
- Peper, zout

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Stoof het gemengd gehakt aan met 2 gesnipperde uien en de teentjes look en de champignons. Kruid met peper & zout.
2. Kook de aardappelen.
3. Pureer de aardappelen en kruid met peper en zout. Voeg het vocht van het vlees toe.
4. Pureer de olijven.
5. Meng alles samen en werk af met geraspte parmesan.
6. Smakelijk !

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co