

Vegetarische stoofpot met champignons en donker bier

totale tijd **45 min.** 15 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

250 g	champignons
2	wortelen
3 el	olijfolie
2	takjes tijm
1 tl	versgemalen zwarte peper
100 ml	donker bier
2 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
200 ml	groentebouillon
50 ml	slagroom
300 g	aardappelen

VOORBEREIDING

Stap 1

250 g champignons - **2** wortelen - **2 el** olijfolie - **2** takjes tijm - **1 tl** versgemalen zwarte peper
Schil en snijd de wortelen in plakjes. Maak de champignons schoon en halveer ze. Fruit ze in een pan met de olijfolie. Voeg de tijm en peper toe.

Stap 2

300 g aardappelen - **1 el** olijfolie - **100 ml** donker bier - **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **200 ml** groentebouillon - **50 ml** slagroom

Schil de aardappelen, snijd ze in hapklare stukjes en meng ze met een eetlepel olijfolie. Rooster ze ongeveer 30 minuten op 200 °C, tot ze goudbruin en gaar zijn. Terwijl de aardappelen bakken, giet u het bier uit stap 1 in de pan, voegt u de Kikkoman Sojasaus toe en laat u het geheel een paar minuten sudderen tot het iets is ingekookt. Voeg de bouillon en de room toe, dek de pan af en laat het geheel 10 minuten sudderen. Serveer met de geroosterde aardappelen.