

Salsa gerecht

Snelle, gezonde maaltijd voor 2 personen

Ingrediënten:

2 hamburgers
200 gram gesneden snijbonen
200 gram voorgekookte aardappelblokjes
1 rode ui
60 gram champignons
1 winterwortel
½ rode paprika
Salsa saus Calvé



Vorbereiden:

De winterwortel schoonmaken en in blokjes snijden.
Ui schillen en in ringen snijden.
Champignons in plakjes en de paprika in reepjes snijden.

Bereiding:

De wortels gaan samen in een pan met de snijbonen en moeten niet langer dan 10 minuten koken.
In een hapjespan op matig vuur de hamburgers met een spatel in kleine stukjes afsteken.
Doe er geen vet bij. Wel de uienringen toevoegen.
Na 3 minuten kunnen de champignons en de paprikareepjes erbij.
Alles goed mengen en roerbakken.
Wanneer het vlees gaar is kunnen de snijbonen met de wortelblokjes erbij.
Ook mogen de aardappelblokjes de pan in en schenk er wat saus bij.
Even doorwarmen en klaar.

Dit gerecht is gemaakt met een
restant gekookte aardappels.

Uiteraard kun je andere groenten
kiezen.