

## STAMPPOT MET PULLED WILD ZWIJN EN DADELJUS



### INGREDIËNTEN

4 

- 500 g aardappelen, geschild
- 250 g knolselderij, gesneden
- 200 g pulled wild zwijn
- 100 g roomboter
- 100 g Bresc Tapenade Dadel
- 50 g Bresc Couscous spice-mix
- 5 dl melk
- 1 dl jus
- peper en zout

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Couscous spice mix 450g



Tapenade dadel 325g

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen in stukken, kook gaar en maak fijn. Kook de knolselderij gaar in 3.5 dl melk gaar. Vermeng de knolselderij met de aardappelen en met overige warme melk en roomboter, verwerk tot een puree. Breng op smaak met couscous spice-mix, peper en zout. Verhit de jus en breng op smaak met tapenade dadel, peper en zout. Verhit de pulled wild zwijn, vermeng met de stamppot. Verdeel de jus over de stamppot.