

## **Zoete aardappelstampot met feta en granaatappel**

Voor 2 personen

### *Ingrediënten:*

- 500 gram zoete aardappel
- 100 gram feta
- 100 gram granaatappelpitjes
- 1 limoen
- Handje walnoten, grof gehakt
- 1 tl ras el hanout kruidenmix
- Eventueel peterselie ter garnering

### *Benodigheden:*

Kookpan, aardappelstamper

### *Bereiden:*

- 1) Zet een pan met water aan de kook. Doe daar de zoete aardappel in. Kook gaar in ongeveer 30 minuten.
- 2) Snijd ondertussen de feta in stukjes. Was de limoen, pers wat sap uit en rasp de schil. Hak de walnoten in kleine stukjes.
- 3) Giet de zoete aardappel af en laat een klein beetje water in de pan zitten. Stamp met de aardappelstamper tot een egale stampot.
- 4) Meng de feta, granaatappel, peterselie, limoensap en -rasp, ras el hanout en de walnoten door de zoete aardappel.