

Andijvie stamppot

Zo lust iedereen deze groente.

Ingrediënten voor 3 personen

100 gram spekblokjes
60 gram hamblokjes
350 gram aardappelen
100 ml melk
15 gram boter
300 gram verse andijvie, in smalle reepjes gesneden
½ rode paprika, klein gesneden
1 klein blikje mais 150 gram
1 klein blikje doperwtjes 150 gram



Bereiden

30 min.

Bak de spekjes in een kleine koekenpan tot ze goudbruin kleuren en het meeste vet eruit gesmolten is. Bewaar het spekvet en de spekjes.

Kook de aardappelen gaar in ca. 20 minuten. Daarna afgieten.

Verwarm de melk in een pannetje en schenk dit bij de aardappelen en stamp tot een smeuïge puree.

Voeg een klontje boter toe, roer de andijvie erdoor en de helft van de spekjes met het spekvet. Doe er ook de hamreepjes, paprika, mais (uitgelekt) en doperwtjes bij. Laat 5 minuten doorwarmen op het vuur.

Garneren met de overgebleven spekjes.