

Andijvie stampot

Wat heb je nodig?

- 600 g kruimige aardappels
- 1 eetlepel boter
- 1 pakje magere spekreepjes
- 4 speklapjes
- 1 zak extra fijne andijvie (500 g)
- 150 ml halfvolle melk



Hoe maak je het klaar?

1. Schil de aardappels. Snijd de aardappelen in stukken en doe ze in een pan met water. Houd de pan afgedekt en laat de aardappelen in 20 minuten gaarkoken. Snij vervolgens de speklappen in kleine stukjes.
2. Verhit een koekenpan met boter. Bak de spekjes en de speklapjes. Breng de andijvie in het bodempje water met zout naar smaak en laat het in 5 minuten gaarkoken. Giet de andijvie af en laat het in het vergiet uitlekken. Verwarm ondertussen de melk. Giet de aardappels af en stamp het met de melk fijn.
3. Schep de andijvie door de aardappelpuree en voeg de spek toe. Verdeel de andijvie stampot dan over de borden.

