

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
400 gr andijvie
400 gr aardappelen
125 gr magere spekreepjes
1 ui
100 ml melk of karnemelk
50 gr kaas
2 tl mosterd
1 groente-bouillonblokje
azijn (optioneel)

ANDIJVIE STAMPPOT MET SPEKJES EN KAAS

Bevat per portie: Kcal: 505 | Eiwit: 25,2 gr | Koolhydraten: 51,6 gr | Vet: 22 gr | Vezels: 9 gr

ZO MAAK JE HET

• Schil de aardappels, snij ze in stukken en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar in een klein laagje water met daarin het bouillonblokje.
• Snipper de ui en snij de kaas in kleine blokjes.
• Bak in een koekenpan de spekreepjes krokant en voeg op het laatst ook de ui toe. Olie of boter is niet nodig.
• Giet de aardappels af, doe de (karne)melk en mosterd erbij en maak er een puree van. Breng de puree op smaak met een klein beetje peper.
• Zet de puree op laag vuur en roer stukje bij beetje de andijvie erdoor.
• Roer op het laatst ook de spekjes en ui door de stamppot.
• Schep op en garneer met de kaasblokjes.

TIPS EN TRICKS

• Door karnemelk te gebruiken krijg je een iets frissere stamppot. Maar met melk gaat het ook prima. Mijn advies: gebruik alleen karnemelk als je ook weet wat je met het restant aan moet. Anders neem je gewoon melk. Eventueel kun je dan een klein scheutje azijn door de puree doen.
• Je kunt zelf bepalen hoe rauw je de andijvie wilt houden. Zelf zorg ik er altijd voor dat het wel goed geslonken en verwarmt is maar nog wel lekker 'knispert' :)
• In plaats van alles erdoor te roeren kun je ook wat spekjes en ui achterhouden om over het gerecht te strooien.