

Ingrediënten voor 2 personen

Voor het vlees: - 2 speklapjes - 3 eetlepels ketjap manis - 2 eetlepels sinaasappelmarmelade - 1 teentje knoflook - 1 eetlepel citroensap - peper en zout - 1 dl water
Voor de stampot: - 200 a 300 gram andijvie. - 400 a 500 gram (zeer) kruimige aardappelen - 100 a 200 gram blokjes jonge kaas - scheutje melk - plakje boter

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

gemarineerde speklapjes met andijvestampot

Heerlijke stampot met geweldige saus en lekkere spekjes. Echte winterkost. Niet duur.

Vorbereiding

Meng de sinaasappelmarmelade, ketjap manis, citroensap, knoflook en peper zout tot een marinade. Leg het vlees hierin, bedek het vlees goed en laat minimaal 2 uur (maar 1 dag mag ook) marinieren in de koelkast.

Bereidingswijze

Kook de aardappelen in circa 20 minuten tot ze kruimig zijn. Bak intussen ook de speklapjes in circa 15 minuten. Doe dit zonder de marinade! Haal de speklapjes uit de pan en houd ze warm in bijvoorbeeld een warme schaal (ook te gebruiken bij het opdienen). Doe de marinade en het water in de pan en laat even koken. Maak van de aardappelen puree met behulp van de melk en boter en doe de andijvie erbij. Zorg dat alles goed door elkaar zit geroerd en voeg de kaasblokjes. Ze het vuur weer aan om de kaas te laten smelten. Blijf constant roeren om aanbakken te voorkomen, zo krimpt de andijve ook goed. Als de stampot klaar is, haal hem van het vuur. Doe de speklapjes weer bij de saus (of andersom in bijvoorbeeld een schaal waar de speklapjes in lagen). Smullen maar!