

Ingrediënten voor 4 personen

Aardappelen, Andijvie, Melk, Magere spek blokjes Mosterd, Nootmuskaat, e.v.tZout, Peper, Mais olie, Azijn,

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Andijvie Stampot

Oerhollandse stampot

Hulpmiddelen

Zorg ervoor dat de melk kookt als de aardappels gaar zijn. En dat de spek blokjes gebakken zijn (lekker krokant)

Vorbereiding

Gewassen & geschilde aardappels in stukjes Gesneden & Gewassen Andijvie Een papje van mosterd & olie & azijn Mixer, Pannetje met melk

Bereidingswijze

Kook de aardappels goed gaar, afgieten en gaar stomen, stamp ze fijn. Doe er de gekookte melk bij en maak er puree van. Doe het mosterd papje er bij. En mix dit goed door elkaar. De uitgebakken spekblokjes er door en de andijvie en schep ook dit goed door elkaar verwarm het en eet smakkelijk.

Serveertips

Neem er een lekker glas witte wijn bij.