

Ingrediënten voor 2 personen

600 gram aardappelen - zout,
peper - 300 gram andijvie - 1 dl
warme melk - 1 eetlepel boter -
1/2 theelepel gemalen
nootmuskaat - 1 theelepel
paprikapoeder - plm. 250 gram
"smalle" chorizo (geen plakjes!)
(ik had zo`n worstje van AH)- 3
lente-uitjes

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Pittig
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee



Stamppotje rauwe andijvie met chorizo en lente-uitjes

De knapperig gebakken chorizo smaakt verrukkelijk in de andijvie-stamppot die je op je "gewone" manier maakt. Lekker met knapperige lente-uitjes erdoor. Voor ons een toppertje!

Hulpmiddelen

Aardappelstamper of mixer (geen staafmixer!!!) grote pan messen plank

Vorbereiding

Kook de aardappelen met zout in plm. 25 minuten gaar. Maak de andijvie schoon. Was de andijvie en snij deze in hele smalle reepjes. Snij de chorizo in niet te dunne plakjes. Maak de lente-uitjes schoon en snij deze in ringetjes.

Bereidingswijze

Giet de gare aardappelen af. Laat ze nog even goed droog koken. Stamp de aardappelen fijn. Maak er met de melk en de boter een romige puree van. Breng de puree op smaak met de kruiden. Bak ondertussen de plakjes chorizo in een droge koekenpan goed uit tot ze lekker knapperig zijn. Roer de andijvie door de puree. Roer de chorizo en de lente-uitjes door de puree.

Serveertips

Wie dit lekker vindt kan er ook nog smalle reepjes rode paprika door mengen.