

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg kruimige aardappelen, 1 Gelderse rookworst (350 gram), 40 gram pijnboompitten, 100 ml volle melk, 500 gram andijvie, 2 tomaten, 1 radicchio, 125 gram verse rode pesto

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Europees  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Andijvie-stamppot met tomaat en radicchio

Lekker wintergerecht door de Gelderse rookworst.

### Hulpmiddelen

Pureestamper

### Bereidingswijze

Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze in water met zout in 20 minuten gaar. Bereid ondertussen de rookworst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snij de tomaten in blokjes en de radicchio fijn. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pijnboompitten in 3 minuten goudbruin. Verwarm de melk in een steelpan. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Voeg de melk, de andijvie, tomaten en radicchio toe. Verwarm 2 minuten al roerend op hoog vuur. Roer de pesto erdoor. Bestrooi de stamppot met de pijnboompitten en serveer met de worst.