

Ingrediënten voor 4 personen

1,2 kg kruimige aardappelen 1 ui  
150 g bloemkool (zak) 40 g  
roomboter 1 tl kerrie 400 g  
Lekker Veggie stooflapjes 200 ml  
halfvolle melk 500 g fijngesneden  
andijvie 330 g atjar tjampoer 2 el  
mayonaise

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



## Andijviestamppot met plantaardige stooflapjes

Heerlijke Andijviestamppot met plantaardige stooflapjes. Hollandse stamppot met een heerlijke vegetarische twist.

### Hulpmiddelen

1 pureestamper

### Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in 25 min. gaar.
2. Snipper de ui. Snijd de bloemkool in roosjes van ca. 1 cm. Smelt 10 g boter in een steelpan. Fruit de ui met de kerrie en bloemkool 3 min. op laag vuur. Haal van het vuur en laat 15 min. op een bord afkoelen.
3. Smelt de rest van de boter in een koekenpan en bak de stooflapjes op middelhoog vuur 3 min. per kant.
4. Verwarm intussen de melk. Giet de aardappelen af en stamp ze grof. Voeg beetje bij beetje de melk en de andijvie toe en verwarm al roerend op middelhoog vuur.
5. Giet de atjar tjampoer af en voeg samen met de mayonaise toe aan de bloemkool. Meng goed. Serveer de stamppot met de stooflapjes en de piccalilly.