

Ingrediënten voor 2 personen

500 gr aardappelen, 1 struik andijvie (fijngesneden), 1 ui (fijngesnipperd), halve rode paprika (fijngesneden), 100gr champignons (plakjes), 50 gr blokjes ontbijtspek, 2 eetl. pesto, 100gr. parmezaanse kaas, 1/2 dl. olijfolie, zout en peper.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Mediterraan  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zonnige Andijviestamppot

Eigentijdse stamppot

### Bereidingswijze

Kook de aardappelen gaar stamp ze fijn, niet te fijn. Bak de spekjes. Smoor de groenten, behalve de andijvie. Voeg de aardappelen en de pesto toe. Breng op smaak met peper en zout. Als laatste de rauwe andijvie. Deze stamppot gaat nog even onder de grill voorzien van parmezaanse kaas.

### Serveertips

Zonder de spekjes is dit een vegetarisch recept.