

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr. fijngesneden panklare andijvie
500 gr. aardappelen
1 blik perziken op lichte siroop
350 gr. shoarmareepjes
25 gr. boter
1/2 dl. melk
1 tl. cayennepeper
peper
1 zakje jus met uitjes.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Andijvie Stampot

Puree met andijvie, shoarma en perzik

Vorbereiding

Perziken uit laten lekken en in stukjes snijden. Sap bewaren.

Bereidingswijze

Aardappelen koken. Shoarma bakken. Puree maken met de melk, 1/2 dl sap, cayennepeper en peper naar smaak. Vlees andijvie en perziken erdoor.

Serveertips

Jus met uitjes klaarmaken volgens gebruiksaanwijzing. Lekker bij de stampot. In plaats van perziken kun je ook abrikozen nemen.