

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg aardappels
4 schijven annanas
8 dikke plakken casselerrib
3 eetlepels franse mosterd
75 gram boter of margarine
200 ml melk
1 zak gesneden andijvie
cocktailprikkers

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

andijviestampot met casselerribrolletjes

Vorbereiding

Aardappels schillen, wassen in vieren snijden en in circa twintig minuten gaar koken. Intussen annanas laten uitlekken, sap opvangen, en schijven halveren. Plakken casselerrib aan en kant met twee eetlepels mosterd besmeren. In elke plak half schif annanas rollen en vaststeken met prikker. In Koekenpan 50 gram boter verhitten. Rolletjes om en om bakken. Bakvet verdunnen met annanassap, rest van mosterd en jus. Aardappels afgieten en fijn stampen. Met melk en de rest van de boter tot een luchtige puree kloppen. Andijvie in gedeeltes toevoegen. Op smaka brnegn met zout en peper. Stampot serveren met casselerribrolletjes en annanasjus.