

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram gewassen en
gesneden andijvie - 1 kilo
aardappelen - 250 gram magere
spekreepjes - 1 eetlepel mosterd
- (evt klont boter) - beetje melk -
1 teen knoflook - peper - zout

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

Stampot rauwe andijvie

Stampot van rauwe andijvie met spekjes en mosterd

Hulpmiddelen

Grote pan - pureestamper

Vorbereiding

Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar. Laat ze na het afgieten nog even uitstomen op laag pitje. Schil en snipper of pers het knoflookteentje. Bak de spekreepjes in een droge pan krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bereidingswijze

Maak puree van de aardappelen, scheutje melk en wat spekvet of een klont boter. (laat de pan op het kleinste pitje op de laagste stand staan) Maak de puree op smaak met knoflook, mosterd, peper en zout en voeg de rauwe andijvie toe. Roer alles goed om en controleer de smaak. Voeg op het laatste moment de krokante spekreepjes toe.

Serveertips

In plaats van spekreepjes kun je ook blokjes varkensvlees krokant bakken.