



Andijvie Stampot

Voor 2-3 dagen

Bereidingstijd: 35 minuten



Ingrediënten

- 400 gram voorgesneden andijvie
- 400 gram aardappelen
- 125 gram uien mix
- 75 gram voorgebakken spekblokjes
- Boter
- Zout
- Melk

Voor kleinere porties kan het ook met 250 gram andijvie en iets minder aardappel.

Bereiding

Fruit de uien mix in de boter. Als de uitjes lekker ruiken en beginnen te kleuren de voorgebakken spekjes toevoegen en even laten mee warmen.

Schil ondertussen de aardappelen, snij ze in kleine stukjes en breng ze met een snufje zout aan de kook.

Voeg de andijvie toe aan de pan met spek en uitjes. Schep goed om. Doe daarna de deksel op de pan en laat op matig vuur de andijvie slinken. Af en toe even omscheppen. Afhankelijk van hoe goed gekookt je de andijvie wilt hebben duurt dit 10 tot 20 minuten.

Als de aardappelen zacht zijn dan afgieten en pureren. Voeg melk toe en doe dit niet zuinig. Maak er een smeùige puree van. Voeg deze toe aan de pan met de andijvie. Goed mengen.

En Klaar is Kees

Meer vlees

Voor wie meer vlees wil dan alleen de spekjes kan deze stampot uitstekend gecombineerd worden met een gehaktbal of een braadworst.

Zelf spekjes bakken

Spekjes kunnen voorgebakken gekocht worden. Zelf spekjes bakken kan natuurlijk ook, maar dat kost dan wel wat extra (voor)bereidingstijd.
