Andijvie Stamppot

Voor 2 dagen | Bereidingstijd: 35 minuten



Ingrediënten

- 250 gram voorgesneden andijvie
- 350 gram aardappelen
- 125 gram gesnipperde ui
- 70 gram voorgebakken spekjes
- Boter
- Zout
- Melk

Bereiding

Fruit de gesnipperde uien 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 smeuïge puree van. Voeg deze toe aan de pan met de andijvie. Goed mengen.

En Klaar is Kees

Extra vlees

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

Geverifieerd op 22 november 2026