



STEVIGE ANDIJVIESTAMPPOT

NODIG:

1 kg aardappels
500 gram fijngesneden
andijvie
250 gr spekjes
200 gr geraspte kaas
25 gr (room)boter
25 ml melk
1 tl mosterd
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Schil en kook de aardappels gaar (± 25 minuten). Bak ondertussen de spekjes en laat deze uitlekken op een stukje keukenpapier.
2. Verwarm de melk en boter in een pannetje.
3. Schudt de gekookte aardappels af, voeg de melk met boter toe en stamp tot puree. Doe de spekjes, mosterd en geraspte kaas erbij. Roer met een houten lepel de andijvie erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU