

Stampot andijvie-Janneke

Benodigdheden:

- 1 1kg of 750gr gesneden rauwe andijvie.
- 2 1 kg aardappelen of kant en klare puree. (koelvak)
- 3 1 gebakken spekjes.
- 4 1 gelderse rookworst.
- 5 2 eetl. azijn.
- 6 1 afgestreken eetl. mosterd.
- 7 2 eetl. zilveruitjes.
- 8 1 grote ui.

Bereiden:

- 1 Maak eerst puree of koop het kant en klaar uit het koelvak bij AH.
- 2 Andijvie snijden en wassen. Deze door de warme puree doen.
- 3 spekjes uitbakken en daarna het ui even bakken in het spekvet.
- 4 Hierna de spekjes en ui mengen met 2 eetl. zilverui, 2 eetl. azijn en 1 afgestreken eetl. mosterd.
- 5 andijvie door de warmepuree mengen en erg kort doorwarmen.
- 6 het mensel spekjes/ui erdoor roeren. Nu 3 a 5 min. doorwarmen.
- 7 Gelderse rookworst en mosterd erbij.
Gehaktbal en jus kan er ook prima bij.
andere tip; gekookte mais.