

# ANDIJVIESTAMPPOT

## Ingrediënten

750 g andijvie,  
fijngesneden  
1½ kg aardappels,  
geschild en gekookt  
2 dl melk, tegen de  
kook aan  
1 verse worst  
zout en peper



## Bereidingswijze

- 1 Verhit boter in de pan en bak de verse worst in ongeveer 15 minuten gaar.
- 2 Pureer de aardappels met de melk, peper en zout.
- 3 Voeg de rauwe andijviereepjes toe en laat het geheel nog even goed heet worden.
- 4 Serveer de andijvie met de worst.

## Bereid het eens anders:

Dit simpele gerecht is nog steeds heerlijk en zal in veel huishoudens nog vaak gemaakt worden. Maar af en toe wil je wel eens wat anders, dan altijd maar weer dezelfde stamppot in elkaar draaien.

Voeg 200 gram gerookte spekblokjes toe (uitgebakken). Roer samen met de andijvie 1 ui (gesnipperd) en 100 gram champignons (in schijfjes gesneden) erdoor. Voeg tijdens het stampen nog 1 eetlepel mosterd toe.