

Stamppot andijvie met spekjes

Wat heb je nodig

500 gram aardappelen
250 gram gesneden andijvie (fijn)
125 gram spekblokjes
1 rookworst

100 gram warme melk
snufje nootmuskaat
¼ theelepel zout



Schil de aardappelen met een dunschiller of mes.
Snijd de aardappelen in stukken, was ze en doe ze in een pan.
Doe er water bij zodat ze bijna onder water staan.



Strooi er zout op en zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als de aardappelen koken, op de laagste stand zetten.
De aardappelen 20 minuten laten koken.



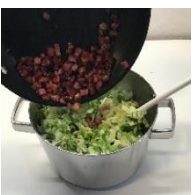
Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekblokjes in de koekenpan en laat ze langzaam uitbakken.
Doe de rookworst in een pan met ruim water en zet hem op de kookplaat.
Laat de rookworst op de laagste stand in 20 minuten warm worden.



Zet de kookplaat van de aardappelen uit, als ze gaar zijn.
Giet de aardappelen af in een vergiet en doe ze terug in de pan.
Doe er de warme melk en de nootmuskaat bij.
Stamp alles door elkaar tot een smeuijge puree.



Doe de helft van de andijvie bij de aardappelpuree.
Scheep alles door elkaar.
Doe de rest van de andijvie er ook bij en scheep weer door elkaar.



Zet de kookplaat helemaal uit.
Schenk de spekjes met het vet over de stamppot.
Scheep de spekjes er doorheen.



Haal de rookworst uit de pan met water.
Leg de rookworst op een bord en knip het plastic open.
Snijd de rookworst in plakjes.