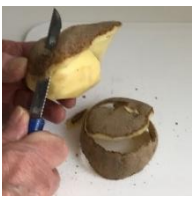


# Stamppot andijvie met kaas

## Wat heb je nodig

500 gram aardappelen  
300 gram andijvie (gesneden)  
200 gram belegen kaas  
20 gram boter  
2 eetlepels melk  
1 eetlepel paneermeel  
1 mespuntje zout



Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.

Was de aardappelen en doe ze in een grote pan met water.

Doe het zout erbij en doe het deksel op de pan.

Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.



Als de aardappelen koken, de kookplaat op de laagste stand zetten.

Laat de aardappelen 20 minuten koken.

Snijd de kaas in kleine blokjes ( $\pm 1\frac{1}{2}$  cm).

Vet een ovenschaal in en zet de oven op 200 graden.



Giet de aardappelen af in een vergiet.

Doe de aardappelen weer terug in de pan.

Doe de melk en 10 gram boter bij de aardappelen.

Stamp alles goed door elkaar tot aardappelpuree.



Doe de andijvie bij de puree en meng het door elkaar.

Doe de kaasblokjes er ook bij.

Meng alles heel goed door elkaar.



Snijd de rest van de boter in kleine stukjes.

Schep de stamppot in de ovenschaal.

Strijk de bovenkant glad.



Strooi de paneermeel over de stamppot.

Leg de boterstukjes bovenop de paneermeel.

Zet de ovenschaal in de oven en bak 30 minuten.