# Andijvie

**Bijgerecht**

Groente

**4 personen**

**Land**: Holland

**Bereidingstijd:** 15 minuten

**Seizoen:** maart t/m december

## Ingrediënten

- 1 krop andijvie
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 eetlepels kappertjes
- 125 ml crème fraîche
- peper en zout

## Bereidingswijze

1. Verwijder de grote buitenste bladeren van de krop andijvie. Snijd de onderkant van de krop, maak de bladeren los van het hart en was al het zand weg.

2. Verhit de olie in een hapjespan, voeg de knoflook toe en roer het andijvieblad erdoor. Doe het deksel op de pan en stoof ongeveer 15 minuten. Schep de andijvie regelmatig om tot het blad geslonken en is. Bestrooi met zout en peper naar smaak.
3. Draai het vuur laag en roer de kappertjes en crème fraîche erdoor. Stoof de andijvie nog enkele minuten tot de groente beetgaar is.

## Tenslotte

Let er bij het kopen op dat de struiken frisgroen zijn, zonder rotte bladeren. Krulandijvie, met diep ingesneden bladeren, wordt voornamelijk rauw in salades gegeven. De smaak is iets bitter. Onverpakte andijvie kan twee tot drie dagen in de groentela van de koelkast worden bewaard. Er is ook voorgesneden verse andijvie verkrijgbaar; deze moet binnen een tot twee dagen worden geconsumeerd. Andijvie bevat veel vitamine A en C, fosfor en ijzer. Van huis uit is andijvie eigenlijk een echte zomergroente, en omdat de zomerse struikjes ook het meest mals zijn, bedacht ik een frisse à la crème-variant voor warme dagen. Ik gebruik trouwens alleen het hart van de struik, dus de zachte lichtgele bladeren. Andijvie is er het hele jaar door. Maar als je zo'n krop ziet liggen, denk je vooral aan winterse andijviestamppot (zie aldaar) of **Andijvie à la crème** voor **2** personen. Doe een handvol andijvie van 400 gram andijvie gesneden of 1 hele krop gesneden met het aanhangende water in een grote pan. Laat deze op een hoog vuur slinken. Voeg dan de volgende handvol toe en laat ook deze slinken. Ga zo door tot alle andijvie is geslonken en kook deze op een laag vuurtje ongeveer 15 minuten. Smelt intussen in een sauspan 10 gr boter op een laag vuur. Voeg al roerende 10 gr bloem toe. Blijf roeren tot een glad mengsel ontstaat. Giet er scheutje voor scheutje al roerende 125 ml melk toe en breng aan de kook. Roer er een 1/2 el crème fraîche, snufje nootmuskaat en een mespunt suiker door. Laat de gekookte andijvie even in een vergiet uitlekken en doe weer terug in de pan. Meng er de saus door en laat het geheel met de deksel op de pan nog 5 minuten stoven. Roer er van het vuur af nog een 1/2 el crème fraîche door. Maak op smaak met zout en peper. Ook een lekker recept is: **Andijvie met kerrie**. Verhit 1 el boter en fruit 1 gesnipperde ui en 3 tl  kerriepoeder ca. 3 minuten. Schep 800 gr gesneden andijvie erdoor. Doe de deksel op de pan en stoof de andijvie 5 minuten, schep ze af en toe om. Voeg 4 tomaten, in stukjes gesneden toe en stoof het gerecht nog ca. 5 minuten. Breng op smaak met zout. Een typisch Italiaans-joods gerecht Romeins-joods om precies te zijn - is verse **Andijvie met ansjovis**: maak 1 kilo verse ansjovis schoon, zodat je alleen de filets overhoudt; spoel ze af en laat ze uitlekken. Maak 2 kilo andijvieblad schoon, voornamelijk het gele binnenste, laat uitlekken, maar maak ze niet droog. Leg het blad in lagen van enkele bladeren dik in een met olijfolie ingevette vuurvaste schotel, steeds afgewisseld met een laag ansjovis. Bestrooi elke laag met peper en zout en besprenkel met olijfolie. De onderste en bovenste laag moeten uit drie lagen andijvie bestaan. Druk de lagen aan, dek de schotel af en laat 15 minuten op het vuur koken, waardoor de inhoud slinkt. Zet de schaal dan een halfuur onafgedekt in een voorverwarmde oven op 200 graden, of tot het een gouden korstje heeft en het vocht verdampt is. Dit is voldoende voor **8** personen, maar het aardige is dat het zowel heet, meteen uit de oven, kan worden gegeten, als koud met wat citroensap.