

Andijviestamppot



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Holland

Bereiding: 25 minuten

Seizoen: maart t/m december uit Holland



Ingrediënten

- 1 ½ kilo kruimige aardappelen
- roomboter
- 300 ml melk
- ½ à 1 krop andijvie, in dunne reepjes
- 1 ui in dunne ringen gesneden
- 250 gr champignons in plakjes
- 2 el crème fraîche
- 1 klein bosje radijs gewassen en in plakjes gesneden
- nootmuskaat
- zout en versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen in water met zout in 20 minuten gaar. Verhit de melk; koken hoeft niet. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Meng er zo veel melk door dat het een niet te vloeibare puree wordt. Voeg een eetlepel of twee boter toe en spatel er dan zoveel andijvie door als lukt. De hitte van de puree maakt de groente slap. Breng de stampot op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
2. Bak ondertussen de ui in wat boter bruin. Voeg als ze beginnen te kleuren de champignons toe en bak ook bruin. Voeg de crème fraîche toe en warm door. Maak 4 borden op zoals op het plaatjes is te zien.

Tenslotte

Stampotten zijn vooral erg lekker in de winter. Een goede, stevige stampot is niet alleen lekker warme kost maar levert ook genoeg energie om je lichaam warm te houden in koude tijden. Andijviestampot met spekjes is erg lekker en ook gezond. Doordat er gebruik wordt gemaakt van rauwe andijvie blijven namelijk alle goede voedingsstoffen in de andijvie bewaard. Bovenstaande luchtige vegetarische variant kun je heel gemakkelijk in het voorjaar maken. Met het volgende recept maak je een heerlijke **Andijviestampot met spekjes**. 1 ½ kilo aardappels schillen in stukken snijden. Aardappels in weinig water met zout in ca. 20 min. gaarkoken. 125 gr spekblokjes in 25 gr boter knapperig bakken, maar niet bruin. 1 rode paprika wassen, schoonmaken en in stukjes snijden. Samen met 1 gesnipperde ui glazig bakken. 400 ml melk met 1 geperste knoflook verwarmen, hoeft niet te koken. Aardappels afgieten en tot puree stampen. Pan op laag vuur zetten. 75 gr geraspte belegen kaas, rauwe andijvie, spekblokjes, paprika met ui door puree mengen. Op smaak brengen met zout en peper. Stampot nog 5 min. verwarmen. Eet met mosterd en zout ingesmeerde schouderkarbonades op matig vuur in ca. 15 min. rondom bruin en gaar gebakken of met verwarmde rookworst. Voor **Andijviestampot op z'n Italiaans**, kook 1½ kilo kruimige aardappelen in ongeveer 20 minuten gaar en stamp ze met 1 dl warme melk en 3 el groene pesto fijn. Schep 1 krop in dunne reepjes gesneden of 500 gr panklare andijvie erbij. Snijd 2 ontvelde vleestomaten in stukjes en voeg deze evenals zout en peper (naar smaak), toe aan het geheel. Bak intussen 4 runderbraadworstjes in 30 gr boter in 20 minuten gaar. Snijd 1 groene en 1 rode gewassen en schoongemaakte paprika in reepjes en voeg deze halverwege de baktijd van de worstjes toe en laat ze meestoven. Schep de worstjes en de paprikarepen vervolgens op de stampot om te serveren. Tot slot **Andijviestampot met vis**. Maak de stampot zoals in het eerste vegetarische recept. Spatel er 100 gram in stukjes gesneden gerookte forel door. Neem 4 stukjes kabeljauw van 70 gr en leg per stukje kabeljauw twee plakjes serranoham uit, om zo de kabeljauw in op te kunnen rollen. Snijd 2 tomaten in vier grote plakken en verwijder de zaadlijst. Leg de plakken tomaat op de kabeljauw. Strooi een beetje zout over het plakje tomaat. Leg er een blaadje basilicum op. Rol de serranoham om alle ingrediënten heen. Smelt wat olie in een pan en bak de kabeljauw in circa 8 minuten gaar. Schep uit de pan en houdt de kabeljauw even warm. Roer 125 gr crème fraîche, 1 el mosterd en een beetje water door het bakvocht. Serveer de stampot met de kabeljauw en de saus.