

Stampopot van andijvie



Ingrediënten

1 kilo	bloemig kokende aardappelen
4 dl.	melk
	zeezout
	versgeraspte nootmuskaat
600 gram	andijvie
150 gram	boter
1 eetl.	witte wijnazijn

Werkwijze

- Kook de geschilde aardappelen in voldoende water met zeezout in circa 20 minuten gaar.
- Breng ondertussen de melk aan de kook.
- Giet de aardappelen af, laat ze kort droogstomen en stamp ze fijn.
- Giet de kokende melk bij de aardappelen en roer tot een egale massa.
- Hak de andijvie fijn en voeg samen met de boter toe aan de puree.
- Breng eventueel op smaak met witte wijnazijn.

Toepassingen

- Als zelfstandig hoofdgerecht, geserveerd met piccalilly en sausijesjes.