



## Stampopot andijvie met spekjes

*Romige aardappelstampot door rauwe andijvie met knapperige spekjes en een rookworst erbij. Echte Hollandse winterkost die zo op tafel staat.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- 300 g rauwe andijvie, fijngesneden
- 150 g gerookte spekblokjes
- 100 ml warme melk
- 40 g boter
- zout en peper
- nootmuskaat
- 1 rookworst

## Bereidingswijze

---

1. Kook de aardappelen in gezouten water gaar in 20 min.
2. Verwarm intussen de rookworst volgens de verpakking in warm water (niet koken).
3. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan knapperig en uitgebakken (6 min).
4. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de boter en warme melk tot een smeùige puree.
5. Schep de rauwe andijvie er direct door zodat ze net slinkt van de warmte.
6. Roer de spekjes met het bakvet erdoor en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
7. Serveer met de gesneden rookworst erbovenop.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)