



## Andijvie-ovenshotel met puree en kaas

*Een vertrouwde ovenshotel met een bodem van gestoofde andijvie en spekjes, afgedekt met romige aardappelpuree en een gouden kaaskorst. Echte winterkost van bij ons.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Ovenshotel</b>

### Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappelen
- 500 gr krulandijvie
- 150 gr spekblokjes
- 1 ui
- 20 cl melk
- 50 gr boter

150 gr geraspte kaas

peper en zout

nootmuskaat

## Bereidingswijze

---

1. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar in gezouten water.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en vet een ovenschotel in.
3. Bak de spekblokjes uit in een droge pan en fruit de gesnipperde ui kort mee.
4. Snijd de andijvie fijn, voeg ze bij het spek en laat ze in enkele minuten slinken, kruid met peper en zout.
5. Giet de aardappelen af en stamp ze tot puree met de warme melk en de boter.
6. Kruid de puree met peper, zout en een snuf nootmuskaat tot een smeug geheel.
7. Verdeel het andijviemengsel over de bodem van de ovenschotel.
8. Strijk de aardappelpuree er in een gladde laag overheen en trek er met een vork lichte groeven in.
9. Strooi de geraspte kaas over de puree en bak de schotel 25 tot 30 minuten tot de bovenkant goudbruin is.
10. Laat even rusten en serveer rechtstreeks uit de schotel.

---

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