MAISON PRIMAGO

ANDIJVIESCHOTEL

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kilo geschilde stamppotaardappelen*
- 500 gram gewassen en gesneden andijvie
- 300 gram ontbijtspek
- 1 tl. nootmuskaat
- versgemalen peper en eventueel nog zout
- krokant gebakken uitjes (kant en klaar)

*Voor een koolhydraatarme andijvieschotel kun je 500 gram zoete aardappel en 500 gram knolselderij nemen.

Bereiding:

Stap 1
Aardappelen in pan met weinig water en klein beetje zout aan de kook brengen en in 15 minuten gaar koken. Aardappelen afgieten.

Stap 2
Intussen ontbijtspek klein snijden. In droge koekenpan spekjes uitbakken en op keukenpapier uit laten lekken. Spekvet bewaren.

Stap 3
Aardappelen en spekvet samenvoegen en met pureestamper fijnstampen. Schep beetje voor beetje de andijvie en de spekjes erdoor en breng het op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Stap 4
Ovenschotel invetten. Andijvie stamppot over de schotel verdelen en bestrooien met gebakken uitjes

Stap 5
Oven voorverwarmen op 220 graden en andijvieschotel in circa 30 minuten in de oven verwarmen.