

Stamppot rauwe andijvie

*krop andijvie
1 kilobloemige aardappelen
peperenzout*



Maak van de aardappelen puree, gebruik minder melk omdat er in de andijvie ook vocht zit. Snijd de andijvie in dunne repen, was en laat haar goed uitlekken. Meng de groente door de aardappel-puree, voeg peper en zout toe en laat het geheel even opwarmen zodat het lekker smeugig wordt. Het is nu nog een saaie stamppot. Maak het nog lekkerder door bijvoorbeeld één of een combinatie van de volgende ingrediënten toe te

voegen: uitgebakken spekblokjes,
kleine blokjes kaas, door de helft
gesneden tomaatjes, gebroken
cashewnoten, een rookworst of een
gekookt eitje. Verzinnen maar!