

Stamppot met rauwe andijvie / Dutch Stamppot with raw andive



Boodschappenlijstje

- 1 kilo kruimige aardappelen
- 125 gram magere spekblokjes
- 300 gram fijngesneden biologische andijvie
- 2 eetlepels boter
- 45 ml karnemelk
- zout en versgemalen peper
- optioneel:** 1 eetlepel Dijon mosterd

Zo maak je andijvie stamppot

Schil de aardappelen, was ze, snij ze in gelijke stukken en doe ze in een grote pan.
Zet de aardappelen in een laagje water (tot bijna halverwege de aardappelen).
Doe er wat zout bij, breng het water aan de kook en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar.

Bak de spekblokjes in een grote koekenpan in eigen vet in 8 minuten knapperig.
Schep het spek met een schuimspaan uit de pan en laat het uitlekken op keukenpapier.

Snij de andijvie in dunne reepjes, was bio andijvie heel goed schoon en laat het uitlekken.

Intussen zijn de aardappelen gaar, giet ze af en laat ze even goed droogstomen.

Neem de pan van het vuur en stamp de aardappelen grof.

Schep het spek door de aardappelen en voeg er de karnemelk en boter aan toe.

Schep alles door de aardappelen en breng de stamppot op smaak met peper en zout.

Vouw er tot slot voorzichtig de rauwe andijvie door.

Stamppot met rauwe andijvie / Dutch Stamppot with raw endive



Shopping list

- 1 kg floury potatoes
- 125g lean bacon, in cubes
- 300g organic endive, cut into fine strips
- 2 tablespoons butter
- 45 ml buttermilk
- salt and freshly ground pepper
- optional:** 1 tablespoon Dijon mustard

How to make Dutch raw endive stamppot

Peel the potatoes, wash them, cut them into equal pieces and put them in a large pan. Place the potatoes in a layer of water (almost half way up the potatoes). Add some salt, bring the water to a boil and cook for about 20 minutes.

Bake the bacon cubes in a large frying pan in their own fat for 8 minutes, until crispy. Remove the bacon from the pan with a slotted spoon and drain on kitchen paper. Cut the endive into thin strips, wash the organic endive really well and let it drain.

Meanwhile the potatoes are cooked, drain them and let them steam dry. Remove the pan from the heat and coarsely mash the potatoes. Fold the bacon in the potatoes and add the buttermilk and butter. Fold everything into the potatoes and season the stew with salt and pepper (optional mustard).

Finally, carefully fold in the raw endive.