



Stamppot andijvie met spekjes

Romige aardappelstamppot met rauwe andijvie, knapperige spekblokjes en een sappige rookworst ernaast. Echte winterkost die snel op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg bloemige aardappelen, geschild en in stukken
- 300 g rauwe andijvie, fijngesneden
- 150 g gerookte spekblokjes
- 100 ml volle melk, verwarmd
- 40 g boter
- zout en versgemalen zwarte peper
- versgeraspte nootmuskaat
- 1 rookworst (ca. 250 g)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de aardappelstukken in een ruime pot, dek ze onder met gezouten water en breng aan de kook. Kook de aardappelen op middelhoog vuur gaar in 20 tot 25 minuten, tot ze zacht zijn bij het prikken met een vork.
- 2.** Verwarm intussen de rookworst in een aparte pot met heet water van ca. 80 graden Celsius. Laat hem 15 minuten zo trekken zonder te koken, zodat hij door en door warm is.
- 3.** Bak de spekblokjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur in 6 tot 8 minuten knapperig en uitgebakken. Haal de pan van het vuur maar bewaar het bakvet.
- 4.** Giet de aardappelen af en laat ze kort uitdampen in de pot. Stamp ze fijn met de boter en de warme melk tot een gladde, smeuge puree.
- 5.** Schep de fijngesneden rauwe andijvie door de hete puree zodat ze net slinkt van de warmte.
- 6.** Roer de spekblokjes samen met het bakvet erdoor. Breng de stampot op smaak met zout, peper en een snuifje nootmuskaat.
- 7.** Haal de rookworst uit het water, snijd hem in schijfjes en serveer bovenop of naast de stampot.

Tip

Laat de andijvie na het mengen niet te lang op het vuur staan. Ze moet net slinken en fris blijven, anders wordt de stampot waterig en verliest de andijvie haar bite.

Lekker met

Snijd de rookworst pas aan tafel voor een mooi presentatie. Een klontje extra boter bovenop de stampot maakt het geheel nog smeugiger.

Dranktip

Een glas stevige Belgische amber- of dubbelbier past uitstekend bij de rokerige en hartige smaken van dit gerecht.