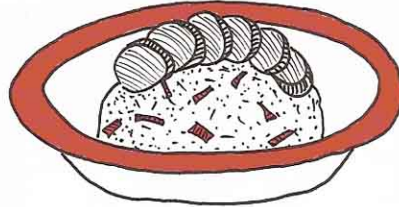


# Stamppotje rauwe andijvie met saucijsjes (4 personen)

Bereiden: 10 minuten  
In de pan: 20 minuten

## Nodig:

- 1 kg kruimige aardappels
- 400 g andijvie
- 300 g spekklokjes
- 1 dl melk
- 4 saucijsjes
- Zwarte peper
- Klontje boter



## Doen:

Schil de aardappels en snij ze in ongeveer even grote stukken. Kook ze in water met zout gaar in ± 15 minuten. Smelt wat boter in een braadpan en bak de saucijsjes even aan. Zet het vuur lager en laat ze rustig gaar bakken in 10 à 15 minuten (afhankelijk van de dikte). Bak intussen de spekjes uit in een koekenpan.

Snij de andijvie heel fijn.

Verwarm de melk.

Giet de aardappels af en stamp ze fijn.

Roer de hete melk erdoor tot een smeelige puree.

Meng de andijvie, de spekjes en het bakvet van de saucijsjes erdoor. Breng op smaak met lekker veel versgemalen peper. (Geen zout want de spekjes zijn al zout)

geen koude saucijsjes in de hete boter, dan knapt het velletje!

Tip!

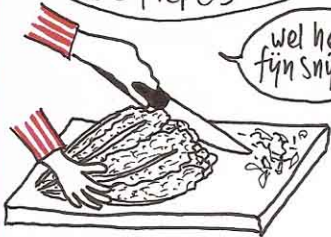


tip: hou ze eerst even onder de warme kraan

Tip!

de rauwe andijvie gaart door de hitte van de piepers

wel heel fijn snijden



## Serveren:

Verdeel de stamppot over 4 diepe borden. Snij de saucijsjes in plakken en leg die er bovenop.

Tip!

extra smeelig? klontje boter door de puree!

je kunt de spekjes ook apart erbij serveren

Tip!

