



## Stamppot rauwe Andijvie met mosterd

Oh,.. hier komt mijn favoriet.  
Stamppot rauwe andijvie met  
mosterd.

### Nodig : (ca 2 a 3 personen)

- 1 kilo aardappelen
- 150 ml melk
- 1 a 2 eetlepels grove mosterd
- 1 geel van een ei
- 1 Zakje of struikje verse andijvie (ca 500 gram)
- 1 eetlepel olie
- 1/2<sup>e</sup> theelepel mosterdmeel van Colmar's
- 1 eetlepel (kokosbloesem) suiker
- 25 ml balsamico azijn
- Nootmuskaat
- Zout en peper naar smaak

### Bereiden :

1. Schil de aardappelen, snij ze in 4-en en kook ze gaar in ca 20 minuten.
2. Doe dan de licht verwarmde melk in een pan en het mosterdmeel. Doe een flinke snuf nootmuskaat erbij en de peper en het zout. En het ei en de suiker. Goed mengen.
3. Was de andijvie uit het zakje. Of snij het (bij een hele struik) in hele dunne reepjes. Zet even apart.
4. Doe alles in één pan, doe de grove mosterd erbij. En de azijn. Andijvie stamp smaakt niet zonder een klein scheutje azijn. Stamp de aardappelen tot een puree, en roer er stevig de verse andijvie reepjes doorheen. Klaar.

Geef er een (vega) rookworst bij, en een klont boter als jus. Of misschien heb je nog jus.

Eet smakelijk met een hartelijke groet van Tienieke ☺