



Hoe bereid je de rauwe andijvie stampot ?

(Met mosterd en azijn)

Wie lustte er vroeger geen stampot rauwe andijvie ? Ons kon je er er, als kinderen, 's nachts voor wakker maken. Hier komt een recept uit oude dagen. Met mosterd en azijn !

Nodig voor ca 3 a 4 personen

- 1 a 1 1/2 kg aardappelen
- 50 gram boter
- 1 grote eidooier
- scheutje warme melk
- 1 eetlepel zachte fijne Franse mosterd
- peper en zout
- 650 gram ragfijn gesneden andijvie
- azijn naar smaak
- 1 warme (vega) rookworst

Nou deed mijn moeder er ook nog gebakken spekjes over, maar dit is lang geleden.

Bereiden van de stampot rauwe andijvie

1. Was de andijvie ijskoud en snij het ragfijn.
2. ZET de andijvie apart, je gebruikt dit pas op het einde !
3. Laat het goed uitlekker, anders is je stampot straks lauw en nat
4. Schil de aardappelen en snij ze in 4 a 6 stukken
5. Kook ze gaar in ca 30 minuten, giet ze af en laat ze uitstomen
6. Verwarm de melk in een pannetje, voeg de boter en de eidooier toe
7. Doe dit bij de aardappelen en stamp alles fijn.
8. Breng de puree nu op smaak met mosterd, peper en zout.
9. Als je een dikke puree hebt doe je er de gesneden rauwe andijvie doorheen
10. Serveer direct met de (vega) rookworst.
11. En als laatste, als de stampot op je bord ligt, doe er dan een paar druppeltjes azijn over.
12. WOW ! Hiervoor kon je ons, als kind, voor wakker maken.

Met een hartelijke groet van Tieneke en eet smakelijk ☺

Van www.degeneeskrachtigekeuken.nl