**Andijviestamppot**

**BENODIGDHEDEN**

Andijvie

Aardappelen

Spekblokjes

Zout

Boter

**ANDIJVIE**

* Ga naar de tuin en oogst daar de andijvie
* Maak de bladeren van de andijvie los
* Was de andijvie (2 of 3 keer)
* Maak de andijvie droog in de sladroger
* Snijd de andijvie in smalle reepjes

**AARDAPPELEN**

* Schil de aardappelen
* Snijd de aardappelen in vieren
* Was de aardappelen
* Kook de aardappelen in zout water in gaar (± 20 minuten)

**SPEKBLOKJES**

* Doe wat boter in de wok
* Doe de spekblokjes in de pan
* Bak de spekjes licht bruin
* Haal de pan van het fornuis

**STAMPPOT MAKEN**

* Giet het water van de aardappelen af
* Doe de aardappelen in 2 pannen
* Stamp de aardappelen door elkaar
* Voeg beetje bij beetje de rauwe andijvie toe
* Stamp het steeds goed door elkaar
* Voeg melk toe om de stamppot wat smeuïger te maken
* Houd de spekblokjes apart, niet iedereen mag of wil varkensvlees eten