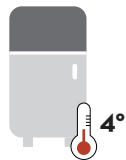


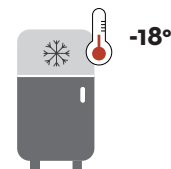
## 1. BEWAREN



**TIP!** Bewaar niet bij witloof of appel

OF

zie  
2. VOORBEREIDEN



## 2. VOORBEREIDEN



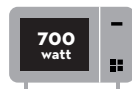
## 3. BEREIDEN



**EET RAUW**

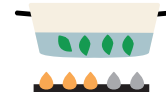
**TIP!** Heerlijk in salade

OF



**TIP!** Water van wassen is voldoende + gebruik deksel

OF



**TIP!** Kook in kleine hoeveelheid water.

OF



**TIP!** Met lepel olijfolie

## 4. RESTJES?



stampot met rauwe andijvie en puree

# ANDIJVIE



2  
PERSONEN



MEER DAN  
30 MIN.

## STAMPPOT MET ANDIJVIE

### BASISINGREDIËNTEN

- 600 g aardappelen
- 400 g andijvie
- 1 ui
- 150 g rundergehakt
- peper
- 1 eetlepel margarine
- 1 eetlepel olie
- 100 ml halfvolle melk

### BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de aardappelen en kook ze in weinig water gaar.
2. Maak de andijvie schoon en snijd ze in smalle repen.
3. Snijd het stukje ui fijn.
4. Meng het gehakt met peper, **nootmuskaat** en de ui. Vorm er kleine balletjes van.
5. Bak de gehaktballetjes in de hete margarine in 8 minuten gaar en bruin.

### ... ALS JE DIT IN HUIS HEBT

- **nootmuskaat**
- **2 ansjovisfilets**

6. Wrijf de ansjovisfilets met de olie tot puree.

7. Verwarm de melk.

8. Maak van de gare aardappelen een puree, met hete melk, peper en **nootmuskaat**.

9. Schep de andijvie erdoor en warm dit goed door.

10. **Meng de ansjovispasta door de stampot** en schep de gehaktballetjes erop.

*Gebaseerd op een recept van het Voedingscentrum.*