

ANDIJVIESTAMPPOT MET SPEKJES

recept voor 2 personen
voorbereidingstijd: 20 minuten
bereidingstijd: 30 minuten
recept geschikt voor (inductie)fornuis



INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN BOODSCHAPPELIJSTJE UITPRINTEN OP WWW.DUIDELIJKKOKEN.NL



600 gram kruimige
aardappelen (bijvoorbeeld
Eigenheimer)



kleine (of halve) stronk
ongesneden andijvie (± 300
gram)

OF



zak fijngesneden andijvie
(250 gram)



125 gram spekreepjes



1 teen knoflook



1/2 kleine ui



1/2 theelepel zout



1/2 theelepel kerrie



1/4 theelepel peper



2 eetlepels natuuraazijn

VOORDAT JE BEGINT MET KOKEN!



ALS JE LANGE HAREN HEBT;
DOE ZE IN EEN STAART!



DOE EEN SCHORT AAN!



WAS JE HANDEN!



ZET EEN BAKJE KLAAR
VOOR HET AFVAL!



MAAK TIJDENS HET SNIJDEN
EEN KLAUWTJE VAN JE
ANDERE HAND!

ANDIJVIESTAMPPOT MET SPEKJES

VOORBEREIDING



WAT ZET JE KLAAR?



keukenmes



keukenmesje



knoflookpers



dunschiller



snijplank



kookpan

2 x



bakje



bak



vergiet



vershoudfolie



1. MET EEN ZAK VOORGESNEDEN ANDIJVIE BEGIN JE BIJ STAP 7!



2. snij de stronk andijvie door de helft



3. snij een stukje van het donkergroene gedeelte weg



4. snij de andijvie in dunne reepjes



5. snij tot ongeveer 5 cm van het uiteinde, en gooi het reststuk weg



6. herhaal stap 3 t/m 5 voor de andere helft van de andijvie



7. doe de andijviereepjes in het vergiet



8. was de andijviereepjes



9. schil elke aardappel



10. was elke aardappel



11. snij elke aardappel doormidden



12. snij elke halve aardappel doormidden



13. doe de aardappelen in de kookpan



14. vul de kookpan met water zodat de aardappelen net onder water staan



15. snij de boven- en onderkant van de ui



16. pel de ui



17. snij de ui doormidden



18. doe 1 halve ui in vershoudfolie en leg deze in de koelkast



19. snij de andere helft van de ui in plakken



20. snij de plakken in kleine stukjes



21. doe de ui in een bakje



22. breek een teen van de knoflook



23. snij de boven- en onderkant van de knoflook



24. pel de knoflook



25. pers de knoflook



26. doe de knoflook bij de uien



27. doe de andijviereepjes in de bak



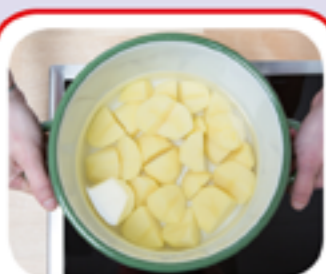
28. zet de spekblokjes klaar

ANDIJVIESTAMPPOT MET SPEKJES

BEREIDING



WAT ZET JE KLAAR?



1. zet de kookpan met de aardappelen op de achterste rij van het fornuis



2. zet de kookpit op de achterste rij op stand 9



3. wacht totdat het water kookt



4. doe het deksel op de kookpan



5. zet de kookpit op de achterste rij op stand 5



6. laat de aardappelen 20 minuten koken



7. terwijl de aardappelen koken, is het tijd om de spekblokjes te bakken



8. zet de koekenpan op de voorste rij van het fornuis



9. zet de kookpit op de voorste rij op stand 8



10. doe de spekblokjes in de koekenpan



11. bak de spekblokjes 3 minuten terwijl je roert



12. zet de kookpit op de voorste rij op stand 4



13. bak nog 2 minuten terwijl je roert



14. zet de kookpit op de voorste rij uit



15. als de kooktijd voorbij is, zet dan de kookpit op de achterste rij uit



16. zet het vergiet in de gootsteen



17. haal het deksel van de kookpan



18. haal de kookpan van het fornuis



19. giet de aardappelen in het vergiet



20. zet de lege kookpan op een onderzetter



21. doe de aardappelen terug in de kookpan



22. stamp de aardappelen fijn met een stamper



23. voeg 1/4 theelepel peper toe



24. voeg 1/2 theelepel kerrie toe



25. voeg 1/2 theelepel zout toe



26. voeg 2 eetlepels azijn toe



27. voeg de spekblokjes toe



28. voeg de ui en de knoflook toe



29. roer alles goed door elkaar met de houten lepel



30. voeg handje voor handje de andjivie toe terwijl je blijft roeren



31. zet de kookpan op de voorste rij van het fornuis



32. zet de kookpit op stand 7



33. verwarm de stampot 4 minuten terwijl je roert



34. zet de kookpit op de voorste rij uit



35. haal de kookpan van het fornuis



36. zet de kookpan op een onderzetter



37. verdeel de stampot over 2 borden



38. eet smakelijk!