

Stamppotje andijvie speciaal **(voor 2 personen)**

Ingrediënten:

1 kilo aardappelen (kruimig)
stronkje andijvie (of zakje kant-en-klaar gesneden en gewassen)
7 kleine tomaatjes
¾ ons ontbijtspek
100 a 150 ml melk
30 gram roomboter
20 gram pijnboompitten
2 a 3 bosuitjes
handje Parmezaanse kaas
2 lekker lang gegaarde gehaktballen (of 2 hele gare runderlappen)
Jus van de gehaktballen (of van de runderlappen)
Zout en peper naar smaak

Bereiden:

Buitenste bladeren van struik andijvie er af halen, andijvie fijnsnijden en goed wassen en drogen. De pijnboompitten roosteren in koekenpan. Het ontbijtspek fijnsnijden en goed knapperig uitbakken. De tomaatjes wassen en in niet te kleine stukjes snijden. De bosui wassen en in ringetjes snijden. Parmezaanse kaas grof raspen. Aardappelen schillen en ca. 20 minuten gaar koken, fijnstampen en hete melk erdoor en weer stampen, wat boter er door roeren. Dan de andijvie, tomaatjes, gedeeltelijk de bosui (wat overhouden ter garnering later) en de ontbijtspek er door roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Het geheel goed verwarmen.

Opmaken:

Borden voorverwarmen. Op bord schikken:
Eerst het andijvie stamppotje, daar de jus overheen en een beetje omheen schenken (een flinke juslepel ongeveer), daar de in plakjes gesneden gehaktbal (of het rundvlees) op. Vervolgens de Parmezaanse kaas, restje bosuitjes en pijnboompitten erover strooien.
Restant van de jus in een kommetje erbij serveren.

Eet smakelijk!