



Andijviestamppot met oude kaas

en walnoten met basilicumolie



20-30min



2 personen

Verras je tafelgenoten met deze vernieuwde vegetarische andijviestamppot. Zacht gebakken bleekselderij en prei zorgen voor extra groenten en je maakt jouw stamppot extra lekker met geroosterde walnoten en blokjes oude kaas. Daarbij maak je geen standaard kuiltje met jus, maar besprenkel je jouw stamppotje met basilicumolie. Hollandse kost met een verfijnde twist!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 stuk Alde Fryske kaas ⁷
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 prei
- 1x andijviereepjes
- 1 flesje basilicumolie

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet
- waterkoker

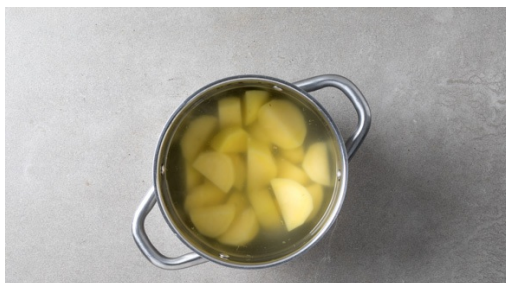
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 712kcal, vet 41.5g, koolhydraten 56.6g, eiwit 26.6g



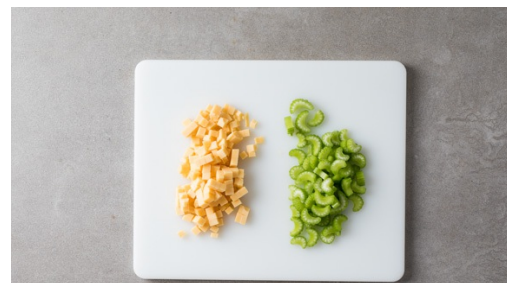
1. Aardappels koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukjes. Doe ze met het zojuist gekookte water en 1tl zout in een middelgrote kookpan. Breng aan de kook en kook de **aardappels** in 15-20min gaar.



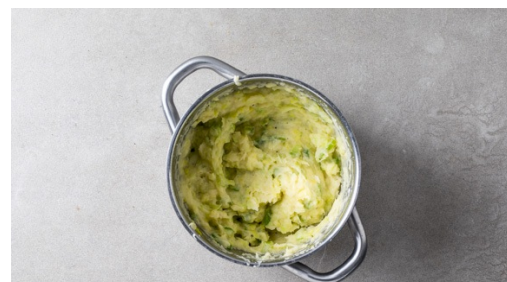
4. Groenten meekoken

Snijd de **prei** in dunne ringen en voeg ze met de **bleekselderij** in de laatste 5-7min kooktijd aan de pan toe. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **groenten** terug in de pan.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Snijd de **kaas** in kleine blokjes.



5. Stamppot maken

Voeg 1/2tl zout en een flinke scheut **kookwater** toe en stamp de **groenten** tot een grove **puree**. Voeg 1-2el boter toe voor een extra smeuïge textuur. Voeg evt. extra **kookwater** toe, mocht de **puree** te droog zijn.



3. Walnoten roosteren

Rooster de **walnoten** in 2-3min goudbruin in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden. Neem de **noten** uit de pan, laat iets afkoelen en hak grof.



6. Stamppot afmaken

Roer dan de **kaas** en **andijvie** door de **puree**. Proef en breng de **stamppot** op smaak met peper en evt. zout. Schep de **stamppot** op, bestrooi met de **walnoten** en besprenkel met **basilicumolie** naar wens.