

## Andijvie stamppot

---

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		1 – 1,2 kg
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 15 kg kruimige aardappelen 12,5 kilo netto</li><li>• 1,8 kg bakjes spekblokjes</li><li>• 30 runder sausijsjes</li><li>• 1 L melk (of kookroom die over is)</li><li>• 1 snufje nootmuskaat, naar smaak</li><li>• zout en peper naar smaak</li><li>• 2 pakjes boter (of naar smaak)</li><li>• 3,5 kilo gesneden andijvie, schoongespoeld</li><li>• 900 gr Belegen kaas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 kg</li><li>• 250 gr</li><li>• 4 st</li><li>• 50 ml</li><li>• 1 snufje</li><li>•</li><li>• 100 gr</li><li>• 400 gr</li><li>• 120 gr</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mosterd</li><li>• 3 potten Augurken</li><li>• 2 potten Zilveruitjes</li><li>• 2 potten Amsterdamse uien</li><li>• 1 pot Piccalilly</li></ul>	

### Bereiding

Zet een grote pan met licht gezouten water op en kook hierin de aardappelen gaar en kruimig, ongeveer 20 tot 25 minuten. Giet de aardappelen af en zet opzij.

Bak ondertussen de spekjes goudbruin in een koekenpan met wat boter. Zet opzij. Bak de sausijsjes in dezelfde koekenpan goudbruin en gaar (ze mogen niet meer roze zijn van binnen).

Voeg een flinke scheut melk, nootmuskaat, zout en peper, en driekwart van de boter toe aan de pan met aardappelen. Pureer de aardappelen met een stamper tot een gladde puree. Voeg naar smaak meer boter, zout en peper toe. Voeg meer melk toe als de puree te dik is of aardappelpuree poeder als het te nat is.

Voeg steeds handjesvol rauwe andijvie toe terwijl je blijft stampen. Houd wat stamp apart voor de vega's.

Voeg aan de stamp de spekblokjes toe (met een beetje van het bakvet). Zet de pan terug op laag vuur tot de stamppot goed heet is geworden. Serveer samen met de braadworsten.

Snij blokjes van de oude/belegen kaas in blokjes van 1 cm. Vlak voor opdienen erdoor en garneren met geraspte kaas of ook blokjes