

Recept

Andijvie met pijnboompitten en kaas

Benodigheden

- ✓ 70 gram pijnboompitten
- ✓ 2 rode paprika's
- ✓ boter
- ✓ kilo aardappelen
- ✓ 150 gram geraspte oude kaas
- ✓ 500 gram gesneden andijvie
- ✓ 150 ml melk



Bereiding

Pijnboompitten in droge pan op laag vuur roosteren. Paprika's schoonmaken, zaadlijsten verwijderen en in reepjes snijden. In pan boter verwarmen en paprika kort bakken. Aardappels schillen, in stukken snijden en in pan met bodempje water afgedekt in 20 min. gaarkoken. Aardappels afgieten en met melk fijn stampen. Pijnboompitten, paprika, kaas en andijvie aan puree toevoegen en alles goed doorroeren. Met zout en peper op smaak brengen.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 36

EET SMAKELIJK!

