

## Recept

---

### Stamppot andijvie met champignons

#### Benodigheden

- ✓ 1kg aardappelen geschild
- ✓ 50g boter
- ✓ 200g chorizo in blokjes
- ✓ 250g kastanjechampignons in plakjes
- ✓ 600g andijvie fijn gesneden
- ✓ 1dl melk
- ✓ peper en zout
- ✓ nootmuskaat



#### Bereiding

Kook de aardappelen in een pan met een beetje water en zout gaar. Verhit de boter in een pan en bak hierin de chorizo blokjes. Voeg dan de plakjes champignons toe en bak deze even mee. Maak in een steelpan de melk warm. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Roer de warme melk, peper en nootmuskaat door de aardappelpuree. Schep daarna de andijvie, chorizo en champignons erdoor.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 11

**EET SMAKELIJK!**

