

Recept!

Stamppot andijvie met appel

Ingrediënten

1 kilo aardappels
400 gram andijvie
2 pakjes spekblokjes neimeijer
Melk
2 appels

Bereiding

Schil en kook de aardappelen in een laag water in ongeveer 20 minuten gaar.

Snij de andijvie fijn. Schil de 2 appels en snij in kleine blokjes.

Bak de spekjes in een koekenpan. Voeg de stukken appel toe en bak deze even mee.

Stamp de aardappels fijn met peper/zout en maak smeug met melk.

Voeg dan de andijvie, spekjes & appel toe en roer goed door elkaar.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: ah kookschrift
Januari 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!

Biologische
Boerderijwinkel