



Andijviestamppot met katenspek

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Naturel
- 500 g Kruimige aardappelen*
- 400 g Andijvie
- 1 Stuk Rode ui
- 75 g Katenspek
- 1 el Balsamicoazijn

Instructie

1. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Kook de aardappelen voor 20 minuten gaar en giet deze af.
2. Bak in een droge koekenpan de katenspek 5 minuten op matig vuur. Neem de katenspek uit de pan. Bak de ui in 3 minuten goudbruin in het achtergebleven bakvet. Roer vervolgens de balsamicoazijn door de ui en laat dit verder 3 minuten indampen. Bak vervolgens kort de andijvie mee zodat deze slinkt.
3. Stamp de aardappelen tot een gladde puree. Meng de ui en katenspek door de aardappelen. Doe vervolgens de andijvie erbij. Meng het geheel goed door. Laat vervolgens de gemaakte stamppot boven zacht vuur, goed warm worden.
4. Bereid ondertussen de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking van de MAGGI Jus Naturel.
5. Serveer de stamppot samen met de jus. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuiltje in het midden van de stamppot waar je de jus ingiet. Eet Smakelijk! Tip: extra lekker met wat fijngehakte walnoten.
6. Nog een keer van deze maaltijd genieten? Dat kan! Je kunt de lekkere andijviestamppot invriezen. Hij blijft dan tot ongeveer drie maanden houdbaar. In de koelkast blijft de stamppot ongeveer twee tot drie dagen goed. Om de stamppot weer op te warmen, laat je hem eerst langzaam ontdooien in de koelkast als hij uit de vriezer komt. Vervolgens kun de andijviestamppot opwarmen in een pan op middelhoog vuur of in de magnetron op middelhoog vermogen. Voeg eventueel een scheutje melk toe om de stamppot wat smeuïger te maken tijdens het opwarmen. Zo geniet je niet alleen opnieuw van dit heerlijke gerecht, maar draag je ook bij aan het verminderen van voedselverspilling!
7. Bekijk dan zeker ook eens onze overzichtspagina met al

onze stampotten. Ontdek verrassende combinaties zoals de mals & kruidige kipfilet met hutspot, broccolistamppot met rauwe ham of gebakken kabeljauw met stampot van courgette en tomaat.

Voedingswaarden tonen

 42 Min
 2 Porties

koolhydraten	61.44 g
Energie	425.99 kcal
vetten	14.02 g
Eiwit	15.29 g