

stamppot andijvie met slavinken



🍲 Bereiden in: braadpan en gewone pan

🕒 Voorbereiding: 0 min.

🕒 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 slavinken
- stamppot:
- 200 g knolselderij, in stukken
- 600 g kruimige aardappels, in stukken
- 75 g boter
- 400 g andijvie, fijngesneden
- 10 g peterselieblad, fijngesneden
- vinaigrette:
- 10 el olijfolie
- 4 takjes rozemarijn, naaldjes zeer fijn gesneden
- 1 teen knoflook, zeer fijn gesneden
- 2 el witte wijn azijn
- 1 el vloeibare honing
- 70 g gemengde noten, fijngehakt

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



stampot andijvie met slavinken

Bereiding

- 1** Verwarm de boter op middelhoog vuur. Bak de slavinken aan beide kanten 1 min. Leg de deksel op de pan, zet het vuur laag en bak aan beide kanten nog 8 min.
- 2** Breng intussen voor de stampot een laagje water aan de kook. Voeg de knolselderij en aardappels toe en kook met de deksel op de pan op laag vuur gaar in 18-20 min. Giet af, voeg de boter toe en stamp alles goed door elkaar. Roer de andijvie en peterselie erdoor en breng op smaak met zout en peper.
- 3** Verwarm intussen voor de vinaigrette op laag vuur de olie met de rozemarijn en de knoflook. De knoflook mag niet bruin kleuren. Voeg de azijn, honing en noten toe en verwarm nog enkele seconde. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren

Serveer de stampot met de slavinken en warme vinaigrette.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten