



Mediterrane andijvie-tomaatstampot met Catalaanse worst

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 600 g kruimige aardappel
- 🍴 15 g ongezouten roomboter
- 🍴 6 Catalaanse braadworsten
- 🍴 125 g cherrytomaaten
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 75 ml halfvolle melk
- 🍴 75 g geraspte belegen kaas
- 🍴 200 g gesneden andijvie

MATERIAAL: pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en snijd in stukjes.
2. Kook de aardappelen in weinig water met zout in ca. 20 minuten gaar.
3. Verhit ondertussen in een grote koekenpan de boter en bak de worstjes op matig vuur in ca. 15 minuten rondom bruin en gaar.
4. Snijd de cherrytomaatjes in vieren.
5. Pers de knoflook boven de melk uit.
6. Verwarm de melk met de knoflook (in de magnetron).
7. Giet de aardappelen af en stamp tot een puree.
8. Roer de melk (en evt het bakvet) erdoor tot er een smeugige puree ontstaat.
9. Zet de pan op een laag vuur.
10. Meng de kaas, rauwe andijvie en de tomaatjes door de puree.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Verwarm de stampot nog 1-2 minuten.
13. Verdeel de stampot over de borden en leg de worstjes erop.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

