



Mediterrane andijviestamppot met Serrano ham

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 600 g aardappelen
- 🌿 ½ takje rozemarijn
- 🧄 ½ teen knoflook
- 🫒 2 el olijfolie extra vierge
- 🌿 ½ krop andijvie
- 🫒 ¼ potje olijven
- 🍖 ½ pakje Serrano ham

MATERIAAL: pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen.
2. Snijd ze in gelijke stukken en kook ze met het takje rozemarijn in 20 minuten in water met zout gaar.
3. Giet af en vang een kopje kookvocht op.
4. Laat op een warmhoudplaatje op laag vuur 2 minuten drogen.
5. Verwijder de rozemarijn.
6. Pureer de aardappelen met de pureestamper of -knijper.
7. Roer met een houten lepel de knoflook en olie erdoor.
8. Voeg zoveel kookvocht toe tot de puree dik vloeibaar en glad is.
9. Schep om met de andijvie, olijven en ham.

TIP: Ook lekker met Iberico rookworst.

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

