

MEDITERRANE ANDIJVIESTAMPPOT

2 personen / 460 kcal per portie

Ingrediënten:

- 500 g aardappelen (kruimig)
- ½ theelepel rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 1½ eetlepel olijfolie
- ½ krop andijvie
- 45 gram olijven
- 40 gram Serrano ham
- zout



Bereiding:

Was de andijvie en snij deze in reepjes. Pel de teen knoflook en snij deze fijn of gebruik een knoflookpers. Snij de olijven in ringen en snij de Serrano ham in reepjes. Schil de aardappelen indien nodig. Snijd ze in gelijke stukken en kook ze met de rozemarijn in 20 min. in water met zout gaar. Giet af en vang een kopje kookvocht op. Laat op een (warmhoudplaatje) op laag vuur 2 minuten drogen. Pureer de aardappelen met de pureestamper. Roer met een houten lepel de knoflook en olie erdoor. Voeg zoveel kookvocht toe tot de puree dik vloeibaar en glad is. Schep de puree om met de andijvie, olijven en ham.