

# ANDIJVIESTAMPPOT MET RADIJS EN MOSTERD-SPEKLAPJES



2 personen / 561 kcal per persoon

Ingrediënten:

- 175 gram speklapjes à la minute
- 1½ eetlepel grove Zaanse mosterd
- 400 gram kruimige aardappelen
- 100 gram radijsjes
- 10 gram verse selderij
- 75 ml halfvolle melk
- 12 gram (on)gezouten roomboter
- 200 gram gesneden andijvie
- peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrijk de speklapjes met  $\frac{2}{3}$  van de mosterd en bestrooi met peper en eventueel zout. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ca. 25 minuten in het midden van de oven. Keer halverwege. Kook ondertussen de aardappelen in ca. 10 minuten gaar. Snijd de radijs in halve plakjes en snijd de selderij fijn. Verhit de melk en boter samen in een steelpan. Stamp de aardappelen fijn met de pureestamper en roer de warme melk en boter erdoor. Zet de pan op laag vuur en meng de andijvie er in delen door. Blijf roeren tot de andijvie licht geslonken is. Roer de selderij, radijs en de rest van de

# ANDIJVIESTAMPPOT MET RADIJS EN MOSTERD-SPEKLAPJES

---

mosterd erdoor en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de stampot en serveer met de speklapjes.

Voedingswaarde per persoon:

Energie:	561 kcal
Eiwit:	23,3 gram
Koolhydraten:	41,4 gram
- waarvan suikers:	5,4 gram
Vet:	32,2 gram
Vezels:	5,9 gram
Zout:	1,9 gram