



Andijviestampot met vegetarische braadworst

Aan de slag!

8 personen
65 minuten

Ingrediënten

2 kilo kruimige aardappelen
1 kilo gesneden andijvie
8 vegetarische worsten
400 milliliter melk
100 gram roomboter
peper
zout
150 milliliter azijn
100 milliliter water
15 gram bloem
15 gram mosterd
5 gram suiker
3 gram gember
halve theelepel kerriepoeder
halve theelepel kurkuma
halve eetlepel zonnebloemolie
wortel
bloemkool
boontjes
paprika

Piccalilly

Meng 2/3 van de azijn met de bloem, mosterd, suiker, gember, kerrie, kurkuma en olie tot een glad mengsel. Breng de rest van de azijn met het water tegen de kook en giet al roerende bij het gladde mengsel. Doe alles terug in de pan en breng het aan de kook. Laat even goed doorkoken, totdat er een dikke saus ontstaat. Snijd ondertussen de gekozen groenten in kleine stukjes en kook ze beetgaar in ruim water met een flinke snuf zout. Giet de beetgare groenten af en meng met de saus.

Andijviestamppot met vegetarische rookworst

Stap 1: Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.

Stap 2: Kook ze in 25 minuten gaar.

Stap 3: Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de vegetarische braadworsten in 6-8 minuten rondom goudbruin.

Stap 4: Giet de aardappelen af en stamp ze grof.

Stap 5: Voeg de melk toe in delen en stamp tot een mooie puree.

Stap 6: Voeg de andijvie toe en verwarm nog kort al roerende de stamppot.

Stap 7: Serveer de stamppot met de braadworsten en garneer met de piccalilly.