



# 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.

## Andijviestampot met vegetarische rookworst

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in 25 minuten gaar. Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de vegetarische braadworsten in 6-8 minuten rondom goudbruin. Giet de aardappelen af en stamp ze grof. Voeg de melk toe in delen en stamp tot een mooie puree. Voeg de andijvie toe en verwarm nog kort al roerende de stampot. Serveer de stampot met de braadworsten en garneer met de piccalilly.

*Smakelijk!*

Wil je vaker profiteren van de handige voordelen van Aan Tafel zoals deze recepten? Kijk dan voor meer informatie op <https://www.vanhoeckel-aantafel.nl/dat-wil-ik-ook>

