



## Andijviestamppot met oude kaas

walnoten en basilicumolie



20-30min



Voor 3-4 personen

Verras je tafelgenoten met deze vernieuwde vegetarische andijviestamppot. Zacht gebakken bleekselderij en prei zorgen voor extra groenten en je maakt jouw stamppot extra lekker met geroosterde walnoten en blokjes oude kaas. Daarbij maak je geen standaard kuiltje met jus, maar besprenkel je jouw stamppotje met truffelolie. Hollandse kost met een verfijnde twist!

## Wat je van ons krijgt

- gesneden andijvie
- truffelolie
- Alde Fryske kaas <sup>7</sup>
- bleekselderij <sup>9</sup>
- preiringen
- voorgesneden kruimige aardappels
- walnoten <sup>15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- peper en zout

## Kookgerei

- aardappelstamper
- grote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladers kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 625.0kcal, vet 38.3g, eiwit 23.6g, koolhydraten 41.0g



### 1. Aardappels koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe de **aardappelstukjes** met het zojuist gekookte water en 1tl zout in een grote kookpan, breng aan de kook en kook de **aardappels** in 15-20min gaar.



### 4. Groenten meekoken

Voeg de **bleekselderij** en **preiringen** in de laatste 5-7min kooktijd van de **aardappelen** aan de pan toe en kook mee. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op en laat de **groenten** uitdampen in het vergiet. Doe ze dan terug in de pan.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Snijdt intussen de **bleekselderij** in plakjes. Snijd de **oude kaas** in kleine blokjes.



### 5. Stamppot maken

Stamp de **gekookte groenten** met de **helft van het opgevangen kookwater** en 0,5tl zout tot een mooie **stampot**. Voeg 1-2el boter toe voor een extra smeuïge **stampot**. Voeg evt. extra **kookwater** toe, mocht de **stampot** te droog zijn.



### 3. Walnoten roosteren

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 2-3min goudbruin en geurig. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden dus schud de pan af en toe of roer door. Neem de **noten** uit de pan, laat iets afkoelen en hak grof.



### 6. Stamppot afmaken

Roer dan de **kaasblokjes** en **gesneden andijvie** door de **puree**. Proef en breng op smaak met peper en evt. zout. Schep de **stampot** op, bestrooi met de **walnoten** en besprenkel met **truffelolie** naar wens.