**Andijvie stamppot met vegetarische rookworst. Vegetarisch.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, melk, stamppot kruiden.

**Ingrediënten:**

400 gram Andijvie

800 gram aardappelen

100 ml melk of kookvocht

20 gram stamppot kruiden

1 Vegetarische rookworst

**Bereiding:**

1. Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook ze in een ruime pan in 20 min. gaar.
2. Bereid de vegetarische rookworst volgens de instructies op de verpakking.
3. Giet de aardappelen en voeg de rauw gesneden andijvie toe.
4. Voeg de kruiden en melk of kookvocht toe en stamp het tot een smeuïge stamppot.

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Stamp de rauwe andijvie heel fijn en/of blend met de staafmixer. Is het droog? Voeg eventueel wat vocht toe (kan kookvocht van de mie).