



Andijviestamppot met Biologische Fenegriek Kaas



Ingrediënten

- 1000 gram kruimige aardappelen
- 200 gram (vegetarische) spekjes
- olijfolie
- 500 gram gesneden andijvie
- 100 milliliter warme melk
- 40 gram roomboter
- 1 eetlepel Dijon mosterd
- peper en zout
- 200 gram Henri Willig Fabulous Fenegreek Kaas

Deze romige andijviestamppot met biologische fenegriek kaas van Henri Willig is een verrassende twist op de klassieke Hollandse stamppot. De aardappelpuree wordt op smaak gebracht met boter, mosterd en peper, terwijl knapperige (vegetarische) spekjes en verse andijvie zorgen voor textuur en frisse smaak. De blokjes fenegriek kaas smelten zacht in de warme stamppot en geven een nootachtige, hartige smaak. Dit eenvoudige stamppotrecept is perfect als comfortfood of gezonde maaltijd en kan naar wens worden aangevuld met een rookworst.

Bereidingswijze

- 1: Schil de aardappelen en doe ze in een pan met net genoeg water om ze te bedekken. Breng het water aan de kook en kook de aardappelen in ongeveer 20 minuten gaar. Giet ze af en laat ze kort uitdampen.
- 2: Doe de aardappelen terug in de pan en stamp ze met een aardappelstamper tot een gladde puree.
- 3: Roer de warme melk en roomboter door de aardappelpuree en breng op smaak met mosterd, zout en royaal versgemalen peper.
- 4: Bak ondertussen de spekreepjes in een hete hapjespan of wok met een beetje olie tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 5: Zet het vuur uit van de spekjes en roer de gesneden andijvie erdoor, zodat deze licht slinkt maar nog steeds fris blijft.
- 6: Meng nu de andijvie en spekjes door de aardappelpuree.
- 7: Snijd de biologische Fenegriek kaas van Henri Willig in kleine blokjes en meng ze als laatste door de stamppot.

Serveer- en variatietips:

Vegetarische Andijviestamppot

Wil je de stamppot volledig vegetarisch maken? Vervang de spekjes door knapperige vegetarische spekreepjes of gebakken champignons. Zo blijft het gerecht eiwitrijk en vol smaak, terwijl de fenegriek kaas zacht smelt tussen de aardappelen en andijvie.

Bijgerechten

Serveer de romige andijviestamppot met een frisse groene salade, een stukje knapperig brood en een lichte jus. Zo zet je een maaltijd op tafel met volop smaak en afwisseling in textuur, die uitnodigt om samen te genieten.

Tips voor presentatie

Schep de stamppot in diepe borden en laat de blokjes fenegriekkaas zichtbaar bovenop liggen. Werk de stamppot eventueel af met een takje verse tijm voor een subtiele extra smaak. Zo wordt het gerecht nog aantrekkelijker om



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

meteen op te scheppen en van te genieten.

Dit recept is gemaakt door Hanneke de Jonge van [Culine](#).