



## Andijviestamppot

### Ingrediënten

- 600 g kruimige aardappels
- 1 eetlepel boter
- 2 uien, fijngesnipperd
- 175 g Quorn fijngehakt (vegetarische vleesvervanger)
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 theelepels gehaktkruiden
- 50 ml droge witte wijn
- 1 zak panklare andijvie (400 g)
- 150 ml halfvolle melk
- 1 rode paprika

### Bereiden

Paprika schoonmaken en in kleine blokjes snijden. Aardappels schillen, in stukken snijden en in pan met bodempje water afgedekt in 20 min. gaarkoken.

Ondertussen in grote koekenpan boter verhitten.

Ui zachtjes goudbruin fruiten. Quorn toevoegen en 3 min. al omscheppend meebakken. Knoflook kort meebakken. Gehaktkruiden, wijn en peper naar smaak erdoor roeren en geheel op laag vuur laten sudderen. Stukjes paprika toevoegen en nog even mee laten bakken zodat ze “beetgaar” zijn.

Andijvie in bodempje water met zout naar smaak in 5 min. gaarkoken. Andijvie afgieten en in vergiet laten uitlekken, vocht zo veel mogelijk eruit duwen. Melk verwarmen. Aardappels afgieten en met melk fijnstampen. Andijvie door aardappelpuree scheppen en over twee borden verdelen. Quornmengsel ernaast serveren.