

Rauwe andijvie knolselderij stampot

Rauwe andijvie knolselderij stampot, een fijne snel klaar koolhydraatarme maaltijd! 100% groenten en toch een stampot. Wil je het vegetarisch houden, voeg dan kleine stukjes gekookt ei toe.

Maar wil je toch wat vlees, kies dan voor bijvoorbeeld turkse worstjes.

Voor 2-3 personen

Bereidingstijd: <30 minuten

Ingrediënten

- 1 kleine knolselderij (ongeveer 400 gram knolselderijblokjes)
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel citroensap
- Evt. Zout/peper
- 200 gram gesneden andijvie
- 2-3 turkse worstjes
- 2-4 eieren (optioneel)

Bereiding rauwe andijvie knolselderij stampot

1. Schil de knolselderij en snij deze in kleine blokjes.
2. Kook de blokjes in ruim water met wat zout totdat ze

zacht en gaar zijn.

3. Giet het water af en stamp de blokjes tot puree samen met de mosterd en wat citroensap. (als je de puree wat te droog vindt, voeg dan nog een beetje water toe).
4. Snij ondertussen de worstjes in kleine blokjes en bak deze zonder boter of olie op hoog vuur krokant.
5. Als de puree klaar is, roer hier de gesneden andijvie door.
6. Voeg tenslotte bovenop nog een flinke lepel gebakken stukjes worst en serveer direct warm.

Ben je dol op andijviestamppot, probeer dan eens [deze](#) andijviestamppot met zoete aardappel.