

Andijviestamppot met tartaar

Ingrediënten 2 personen:

- 400 gram andijvie
- 200 gram bloemkool
- 2 tartaartjes (120 gr per stuk)
- 1 bouillonblokje (rund)
- 1 bouillonblokje (groente)
- 1 ui
- 150 gram rauwe ham i.p.v. spekblokjes
- Peper
- Knoflookpoeder
- Nootmuskaat



Bereidingswijze:

- Snijd de bloemkool in roosjes en kook het in een ruime pan met kokend water totdat ze beetgaar zijn met een biologisch groentebouillonblokje voor de smaak
Doe in de laatste 5 minuten (of 10min voor zachtere andijvie) de andijvie bij de bloemkool in de pan en giet het na de 5 minuten af in een vergiet
Er komt veel vocht uit de bloemkool dus ik heb het 10 min in een vergiet laten uitlekken
- Bak de tartaartjes bruin en gaar.
- Bak ondertussen de rauwe ham met een half gesneden uitje
- Vervolgens doe je alles weer in de pan en stamp je de bloemkool en andijvie fijn en voeg je de knoflookpoeder, peper en nootmuskaat toe (als het nodig is een klontje boter of scheutje ongezoete sojamelk)
- Voeg de rauwe ham met ui toe.
- Maak dan de jus met een bouillonblokje door een half uitje in wat roomboter te bakken en daar een runderbouillonblokje en het water van het bakken van het vlees bij doen met wat kokend water.