



Hoofdgerechten

Hollandse andijviestamppot met gebakken schelvis

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 andijvie (in grote stukken)
800 gram aardappelen
1 ui (fijngesnipperd)
1 bakje tuinkers
4 schelvishaasjes
100 milliliters melk
1 klontje boter
1 theelepel nootmuskaat
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de aardappels gaar in gezouten water, giet af en stamp ze tot een puree met melk, boter, nootmuskaat en peper en zout.

Stoof de ui en de andijvie aan in olijfolie en meng onder de puree samen met de helft van de tuinkers.

Bak de visjes langs weersijden bruin in een pan met olijfolie en serveer ze op een flinke portie andijviestamppot met tuinkers.

