

Recept Andijvie met spekjes

AANTAL PERSONEN: 4

 **35 minuten**



NAAR DE VIDEO?



KEUKENGEREI:

- KOOKPAN
- HAPJESPAN
- STEELPAN
- VERGIET
- SCHAALTJE
- BORD
- STAMPER
- 2 SPATELS
- SCHILMES
- VLEESMES
- SCHUIMSPAAN
- 2 SNIJPLANKEN



INGREDIËNTEN:

- 1 KILOGRAM KRUIMIGE AARDAPPELEN
- 300 GRAM GEROOKTE SPEKBLOKJES
- 500 GRAM ANDIJVIE
- 2 PREIEN
- 4 EIEREN
- SLASAUS
- PEPER
- ZOUT



BEREIDINGSWIJZE:

1. De **aardappelen** schillen



2. De **aardappelen** schoon **wassen**
Voor de eieren een **pan** met **water vullen**



3. De **aardappelen** in een beetje water gaar **koken** (20 minuten)



4. De **eieren koken** (8 minuten)

5. De **prei** in dunne ringen **snijden**



6. De **prei** schoon **wassen**



7. De **andijvie** schoon **wassen**



8. De **andijvie** fijn **snijden**



9. De **spekjes** **bakken** (10 minuten)



10. De **aardappelen** afgieten



11. De **aardappelen** fijn **stampen**



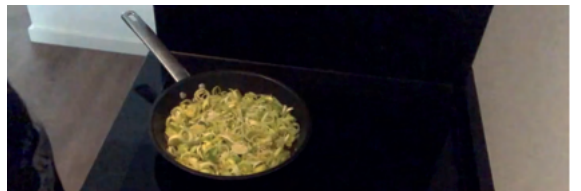
12. Naar behoefte **zout, peper** en **slasaus** **erbij** doen



13. De uitgebakken **spekjes** uit de **pan** halen



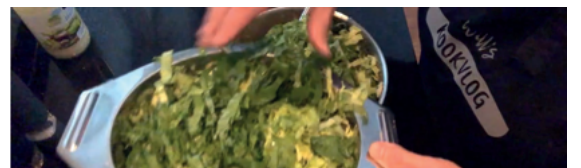
14. In **deze pan** de **preiringen** beetgaar **bakken** (10 minuten)



15. De **spekjes** en **prei** door de **aardappelstamp** mengen



16. De fijn gesneden **andijvie** toevoegen



17. De **eieren** af laten **koelen** en **pellen**



18. Met **ei** kun je de stamp **garneren**

EET SMAKELIJK!



EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp