

Andijviestamppot met spekjes en komijnekaas

Ingrediënten (2 personen)

- 750 gram kruimige aardappelen
- zout, peper
- ca. 1 dl warme melk
- 10 gram boter
- 150 gram spekjes
- 400 gram andijvie
- 125 gram komijnekaas

- > Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Kook de aardappelen gaar in weinig water met iets zout. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Maak een smeuijge puree van de aardappelen met de melk en de boter. Breng de puree op smaak met zout en peper.
- > Bak de spekjes op een lage warmtebron langzaam uit in een koekenpan met anti-aanbaklaag tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- > Maak de andijvie schoon, snijd deze in ragdunne reepjes, was de groente en laat ze goed uitlekken.
- > Brokkel de kaas in stukjes. Roer de andijvie met de kaas door de hete aardappelpuree en laat het geheel - indien nodig - nog even door en door warm worden. Serveer met de knapperige spekjes.

Wijntip: Bellingham Fusion Cabernet Sauvignon with a splash of Cabernet Franc. De mineraliteit in de wijn, samen met de stevige rijpe tannines en de ronde houttonen sluiten aan bij het licht bittere van de andijvie, het rijke van de spekjes en het kruidige van de kaas.

