



ingrediënten (4 personen)

- 1 Kilo aardappelen
- 1 zakje andijvie kleingesneden
- 1/2 ui gesnipperd
- 1 teen knoflook
- 250 ml slagroom
- Italiaanse kruiden
- Ontbijtspek.

Bereiding.

Aardappelen koken en fijnstampen. Ui en knoflook erdoor roeren, daarna de helft van de andijvie. Slagroom erdoor stampen, hier wordt het smeugig van. Ongeveer 2 eetlepels Italiaanse kruiden erdoor stampen. Daarna de andere helft van de andijvie.

Alles in een ingevette ovenschaal doen en afmaken met plakjes ontbijtspek. Ongeveer 10 - 15 minuten door warmen op 180 graden.

Lekker met worstjes (runder) chipolata worstjes.