



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 1/2 kilo geschilde aardappelen.
- 1 dl warme melk
- 3 eetlepels groene pesto
- 500 gr. Andijvie
- 2 vleestomaten
- peper en zout
- 4 runder braadworstjes
- 1 rode en 1 gele paprika

Bereiding.

Kook de anderhalve kilo aardappelen in ca. 20 minuten gaar. Stamp ze met 1 dl warme melk en 3 eetlepels groene pesto fijn. Schep er de Andijvie, 2 in stukken gesneden vleestomaten en peper en zout naar smaak door. Bak intussen 4 runder braadworstjes in 30 gram boter gaar. Voeg halverwege de baktijd 1 in repen gesneden rode en 1 in repen gesneden gele paprika toe en laat ze meestoven. Schep de worstjes en de paprika repen op de stampapot.