



Stamppotje met andijvie en Boerengeitenkaas

Ingrediënten 4 personen

- 1,5 kg kruimige aardappelen
- 1 krop verse andijvie
- 3 takjes peterselie
- 150 g Boerengeitenkaas
- ± 1,5 dl boerenmelk
- 2 el boerenroomboter
- peper, zout en nootmuskaat
- 250 g cherrytomaatjes

- 1 Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in een laag water afgedekt in circa 20 minuten gaar.
- 2 Snijd de andijvie in repen, was ze en laat ze goed uitlekken.
- 3 Snijd de peterselie fijn en de geitenkaas in blokjes.
- 4 Breng de melk met de boter tegen de kook en neem de pan van het vuur. Giet de aardappelen af, laat ze even droog stomen en stamp ze fijn met het warme melkmengsel.
- 5 Schep de gesneden andijvie erdoor, breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat en warm even door.

- 6 Bak in de koekenpan de tomaatjes tot ze net iets barsten. Bestrooi ze met peterselie, schep de blokjes kaas erdoor en schep het mengsel direct over de stamppot.

Bereidingstijd: ± 35 minuten

Tip: Vervang voor de variatie de blokjes Boerengeitenkaas door (geraspte) belegen Goudse Boerenkaas of Boerschapekaas. De kaas kan ook (geraspt) door de stamppot worden geroerd.

BRON: VOORLICHTINGSBUROU BOERERIJZUIVEL I.S.M. ZTFDG