



Andijviestamppot met gebakken runderlever met uien en appel

Een stamppot in de zomer, jazeker! Andijviestamppot met gebakken runderlever. Het eten van relatief onbekend vlees is wel zo duurzaam!



Wat ga je doen?

- Schil de aardappelen, snij ze in gelijke stukken en spoel ze af. Doe de gesneden aardappelen in een pan gevuld met een bodempje water. Breng de aardappelen aan de kook en kook ze ongeveer in 20 minuten gaar op middelhoog vuur.
- Snij de champignons in plakjes. Pel en snij de uien in ringen. Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snij de appel in stukjes. Pel de knoflook en snij de knoflook fijn.
- Verwarm een koekenpan. Bak de spekreepjes krokant in ongeveer 5 minuten en leg deze op een bord.
- Bak in dezelfde koekenpan de uienringen en stukjes appel tot ze lichtbruin zien en voeg de knoflook toe. Doe er 20 gram roomboter bij en laat deze even smelten.

Wat heb je nodig?

- 1 kg aardappelen
- 600 gr andijvie
- 300 gr champignons
- 70 gr roomboter
- 4 levers van ca. 150 gram per stuk
- 200 gr biologische spekreepjes
- 2 uien
- 1 appel
- 1 teentje knoflook
- 1 el olie om in te bakken
- 4 el bloem
- Zout en peper



op een laag vuur. Roer nu in delen de rauwe andijvie erdoor. Blijf roeren, door de warmte slinkt de andijvie. Ga hiermee door tot je alle andijvie door de aardappels hebt geroerd. Dan voeg je de gebakken champignons toe en roer het geheel nog een keer goed door.

10 Serveer de andijviestamppot met de gebakken lever.

Eet smakelijk!

- Voeg het spek toe aan en breng het geheel op smaak met wat peper.
- Pak een koekenpan en verwarm daarin 10 gram roomboter. Als de boter gesmolten is, voeg je de plakjes champignons toe. Bak deze een minuut of 3 op middelhoog vuur.
- Dep de lever goed droog met keukenpapier en kruid deze met peper en zout. Haal de levers door de bloem zodat ze helemaal bedekt zijn met een dun laagje bloem. Verhit een eetlepel olie in een koekenpan en bak de levers om en om in een minuut of drie gaar op middelhoog vuur.
- Strooi het ui-appel-spekmengsel op de gebakken lever.
- Giet de gekookte aardappels af en stamp de aardappels fijn. Doe de rest van de roomboter erbij en zet de pan

