

## ANDIJVIE PUREE



### ***Ingrediënten ( voor 2 personen)***

- 1 400 gr kruimige aardappels
- 1 1 eierdooier
- 1 1 klontje boter
- 1 1 krop andijvie
- 1 1 eetlepel zure room
- 1 Naar smaak: peper, zout, nootmuskaat



Andijvie (*Cichorium endivia*) is een eenjarig bladgewas dat nauw verwant is aan witlof. De groente is vrijwel het gehele jaar verkrijgbaar. In de wintermaanden en in het vroege voorjaar komt de andijvie uit de glastuinbouw, deze andijviestruiken zijn veel kleiner en zachter dan die van de koude grond en hebben daardoor een kortere kooktijd. Andijvie is een bladgroente die gekookt of rauw gegeten kan worden, apart of als stampot. Het gele hart kan gebruikt worden in een salade. Na het koken dient het in een vergiet uit te lekken. Vooral het buitenste groene blad van andijvie is rijk aan vitamine A en vitamine C en aan mineralen.

### ***Zo maak je het:***

Schil de aardappels en kook ze gaar in water met een beetje zout.

Giet af en pureer tot een fijne puree. Voeg de eierdooier en het klontje boter toe.

Maak de andijvie schoon en snijdt deze in heel fijne reepjes. Meng de andijvie samen met de zure room onder de puree en maak op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Serveer direct.

Smakelijk eten.