

Andijviestampot met rode biet



2x



20 minuten

Ingrediënten

- 1 kg stamppotaardappelen (koeling)
- 2 rode uien
- 2 el olijfolie
- 500 g biologische gekookte bietjes
- 2 takjes tijm
- 2 el balsamicoazijn
- 75 g gezouten amandelen met rooksmaak
- 200 g feta
- 400 g gesneden andijvie
- 1 pureestamper



Bereiding

1. Doe de aardappelen in een pan met water, breng aan de kook en kook 12 min
2. Snipper intussen de uien. Verhit 2 el olie in een hapjespan en fruit de ui 5 min. op laag vuur.
3. Snijd de bietjes in blokjes van 2 cm. Voeg de biet, tijm en 2 el balsamicoazijn toe aan de ui en bak 5 min. met de deksel op de pan. Schep halverwege om en breng op smaak met peper.
4. Hak de amandelen grof en verkruimel de feta. Houd een kopje kookvocht van de aardappelen apart. Giet de aardappelen af, doe terug in de pan en stamp met kookvocht tot een smeuije puree. Schep de andijvie er in delen door en laat slinken. Schep er de helft van de feta door en breng op smaak met peper.
5. Verdeel de stampot over 4 borden en schep er de bietjes op. Strooi er de amandelen over en garneer met de rest van de feta.