

## Ingrediënten

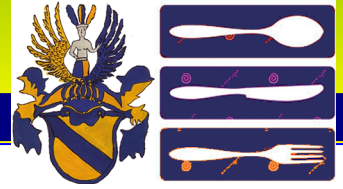
- 100 g pijnboompitten of spekjes
- 400 g aardappelen, in blokjes
- 100 ml melk
- 20 g roomboter
- 300 g verse andijvie, in smalle reepjes
- 1 snufje nootmuskaat
- 

## MeP

- spek afwegen en in fijne blokjes of pijnboompitten afwegen en roosteren zonder olie
- aardappelen wassen en in blokjes
- melk afmeten
- roomboter afwegen
- andijvie goed wassen en in smalle reepjes
- Rasp voor nootmuskaat klaarleggen

## Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen gaar in ca. 20 minuten.
2. Bak de spekjes in een anti-aanbak koekenpan tot ze goudbruin kleuren en het meeste vet eruit gesmolten is. Bewaar het spekvet en de spekjes.
3. Verwarm de melk in een pannetje
4. voeg toe aan de aardappelen en stamp tot een smeuije puree.
5. Voeg een klontje boter toe
6. Bij de spekjes variant:  
Roer de andijvie erdoor en de helft van de spekjes met het spekvet.  
Laat 5 minuten doorwarmen op het vuur; niet te lang want de



*andijvie moet knapperig blijven. Niet te kort, want koude stampot is niet lekker.*

*7. Bij de pijnboompitten variant:*

*Voeg de pijnboompitten toe aan de stamp*

*8. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.*

*9. Schep over in een wijde schaal*

*10. Bestrooi met de rest van de spekjes.*

*Serveer met een ragout van de pompoen en*