

STAMPPOT ANDIJVIE MET KROKANTE BUIKSPEK MET APPEL



Eetmoment: Diner

Behoeft: Luxe, Comfortfood

Soort: Vlees

De herfst is aangebroken en daarom krijgen we automatisch meer zin in stamppot gerechten. Deze week staat daarom de klassieke stamppot andijvie op het menu, maar dan toch weer net even wat anders. Zo heeft De Bigondier er pastinaak aan toegevoegd en de standaard spekjes vervangen voor een mooi groot stuk gebraden buikspek. Heerlijk en lekker, dat is een ding wat zeker is. De bijpassende wijn vind je uiteraard in onze winkel.

Benodigheden voor 3-5 personen

Andijvie

- 250 gr. andijvie
- 400 gr. kruimelige aardappelen
- 250 gr. pastinaak
- 50 ml. melk
- 1 tl. gemalen nootmuskaat
- Zout en peper naar smaak

Buikspek

- 1,2 kilo buikspek met zwaard
- 1. tl grof zeezout
- 1 el. druivenpitolie (of zonnebloemolie)
- 750 ml. appelsap (van de groentemannen)
- 50 ml. appelazijn
- 1 el. kristalsuiker

- 2 kaneelstokjes
- 4 stuks steranijs
- 4 takjes salie
- 2 Kanzi appels, gehalveerd.

Bereiding:

1) We beginnen met het bereiden van het buikspek. Snijd in het huid een ruitpatroon met een interval van 3 centimeter. Dep het stuk buikspek goed droog en leg het onafgedekt drie uur van te voren in de koelkast. Zo zorg je ervoor dat het huid straks goed krokant wordt en dat wil je.

2) Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal het buikspek uit de koelkast en smeer het vlees in met de druivenpitolie. Bestrijk het huidgedeelte van het buikspek met het zeezout en leg het stuk buikspek met het huid naar beneden in een braadslede. Doe de braadslede voor een uur in de oven.

3) Na een uur haal je de braadslede uit de oven. Je draait met een tang het stuk buikspek om, zodat het huid naar boven wijst. Voeg de appelsap, appelazijn, kristalsuiker, kaneelstokjes, steranijs en salie toe. Braad het buikspek vervolgens nog eens 40 minuten in de oven.

4) Halveer de appels en haal de klokkenhuizen eruit. Haal de braadslede uit de oven en voeg de appels toe aan het geheel. Zet de braadslede voor nog eens 20 minuten in de oven.

5) Schil ondertussen de aardappelen en de pastinaken voor de andijvie stampot. Snijd alles in gelijke delen en kook deze in water met flink wat zout in 20 minuten gaar. Stamp de aardappelen en pastinaken fijn met een pureestamper tot een gladde puree. Voeg een klontje boter en het melk toe, zodat de puree mooi romig wordt. Voeg vervolgens de andijvie eraan toe en roer goed om. Voeg naar smaak zoveel andijvie eraan toe zoals je wilt.

6) Breng de stampot andijvie op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Haal daarna het buikspek uit de oven en serveren maar. Schep een goede schep andijvie stampot op het bord. Snijd het buikspek in plakken van een centimeter en geef elk bord een plak. Giet wat braadvocht over het vlees en de stampot en geef iedereen een halve appel.

7) Eetsmakelijk

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De [Old Soul Chardonnay](https://www.debigondier.nl/products/old-soul-chardonnay?_pos=1&_psq=old+so&_ss=e&_v=1.0) (https://www.debigondier.nl/products/old-soul-chardonnay?_pos=1&_psq=old+so&_ss=e&_v=1.0) is een heerlijke keuze.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:

[Facebook](https://www.facebook.com/pg/debigondier) (<https://www.facebook.com/pg/debigondier>).

[Instagram](https://www.instagram.com/debigondier) (<https://www.instagram.com/debigondier>).

Bestel je ingrediënten online op <https://degroentemannen.versbesteld.nl>.