**Andijviestamppot met kaas**

**Voor 8 personen**

**Benodigdheden:**

* 300 gr oude kaas
* 1 tl nootmuskaat
* 3000 gr aardappelen
* 300 ml melk
* 50 gr (room)boter
* 1000 gr gesneden andijvie

**Bereiding:**

* Schil de aardappelen en snijd in kleine stukken
* Kook de aardappelen gaar
* Snijd de kaas in kleine blokjes
* Giet de aardappelen af en laat ze uitdampen
* Snijd de boter in kleine blokjes
* Verwarm de melk in een andere pan (niet laten koken!)
* Stamp de aardappelen fijn
* Roer de blokjes boter en melk door de puree
* Breng op smaak met nootmuskaat en peper
* Zet de pan met puree op laag vuur en voeg de andijvie in delen toe
* Blijf roeren tot de andijvie licht geslonken is
* Haal de pan van het vuur en roer de blokjes kaas door de stamppot

Recept: Jumbo