**Andijvie anders stamp**

Nodig:

Per persoon een varkenssaucijs

Kruimelige aardappels

Bouillon blokje

2 middel grote uien, gesnipperd

1 bakje kastanje champignons, in schijfjes

Melk

Ei

Geraspte kaas

Andijvie

Bereidingswijze:

Borstel de aardappels schoon, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar in voldoende water en een bouillonblokje (ca. 20 minuten). Bak ondertussen de ui in een pan met olie. Als de ui glazig is kunnen ook de champignonstukjes erbij. Bak deze mee tot alles bruin is. Als de aardappels gaar zijn moeten ze afgegoten en gestampt worden. Doe er een scheut melk, een geklutst ei en eventueel alvast wat geraspte kaas doorheen en zorg dat alles goed gemengd en een romig geheel is. Nu kan de andijvie erbij. Meng de andijvie (in gedeeltes) net zolang tot alles gemixt is. Doe de stamppot nu in een ingevette ovenschaal. Strooi het ui champignonmengsel hierboven op en strooi daar de kaas overheen. Het geheel kan nu onder de grill tot het kaaslaagje mooi is gegratineerd. Saucijsje even braden zoals gebruikelijk en erbij serveren.