

« Andijvie Stampot » – la spaisa preferida en l'Ollanda

Andijvie Stampot enconuschan e mangian pitschen e grond gugent en l'Ollanda. La tratga cuntegn tut quai ch'ins dovra e nutrescha bain. Andijvie Stampot vegn servì cun cullas da charn manizzata e cun buglia da maila.

Spaletschar ils tartuffels, tagliar en tocca e coier per circa 20 minutas. Derscher giu l'aua.

Brassar croccant ils quadrins da charnpiertg.

Agiuntar il latg ed il paintg als tartuffels e smatgar tut ad ina buglia na memia fina. Dar tiers ils quadrins da charn-portg.

Tagliar l'endivia en sdrimas ed agiuntar a la buglia da tartuffels.

Stampot pon ins er far cun verdura, per exempel cun giabus, rischcotschnas, cardifiol u crut asch. Il stampot cun endivia è dentant il preferì en Ollanda ed en quella varianta ina da las spaisas naziunalas.



Ingredientzas

Per 4 persunas:

- 1.2 kg tartuffels
- 250 g quadrins da charn-portg
- 100 ml latg sgromà parzialmain
- 25 g paintg
- 500 g salata d'endivia