

# Andijvieschotel

## Nodig:

- Krop andijvie
- Grote ui
- 200 gram snoeptomaatjes
- Magere spekblokjes (± 125 gram)
- 2 ovenstokbroden
- (Zakje) geraspte oude kaas (± 175 gram)
- Olijfolie
- Provençaalse kruiden
- Zout & peper



## Vorbereidingen (15 minuten)

1. Snij een krop verse jonge andijvie in smalle reepjes, was dit goed in een bak koud water en laat dit in een ruim vergiet goed uitlekken
2. Snij een ui in dunne halve ringen
3. Snij 200 gram snoeptomaatjes 1x doormidden
4. Bak de magere spekblokjes en laat deze uitlekken op keukenpapier
5. Maak in een bakje een dressing aan met 2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel Provençaalse kruiden, vers gemalen zout en peper (eventueel 1 teen knoflook uitgeperst)
6. Bak 2 kleine ovenstokbroden af volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en laat deze vervolgens afkoelen
7. Warm de oven voor op 180°C

## Bereiding (20 minuten):

1. Pak een ruime diepe ovenschaal (niet invetten!)
2. Meng de andijvie, ui, tomaat, spekje en dressing door elkaar alsof het een salade is en doe dit in de ovenschaal
3. Snij de stokbroden in plakjes (rechte plakjes van ± 1 cm dik)
4. En zet ze rechtop in een rij in de andijvie (met ± 1 a 2 cm tussenruimte)
5. Bestrooi de schotel met geraspte oude kaas
6. Zet de schotel in de voorverwarmde oven en laat dit ± 20 minuten garen. De andijvie moet warm en nog lekker knapperig zijn.

Tip: Dit is lekker met gebraden kip of gebakken vis . Eet smakelijk!

