

Andijvie met crème fraiche

Aantal personen: 4

1 kg andijvie

Pancoating

1 teentje knoflook geperst

2 eetlepels kappertjes

100 ml crème fraiche light

Verwijder de grote buitenste bladeren van de andijvie. Snijd de onderkant van de krop, maak de bladeren los van het hart en was het zand weg. Verhit de pancoating matig, voeg de knoflook en de andijvie toe en roer door. Schep de andijvie op matig vuur regelmatig door tot het blad geslonken en goudgeel is. Bestrooi met zout en peper naar smaak. Draai het vuur op laag en roer de kappertjes en crème fraiche erdoor. Stoof de andijvie nog enkele minuten tot de andijvie beetgaar is.

Serveer de andijvie met aardappeltjes en een stukje vlees naar keuze.

