**Andijvie bloemkoolstoemp**

andijvie

pastinaak

bloemkool

wortelen  
ui

**knoflook**

**verse gember**

**culinaire room**

**boter**

**nootmuskaat**

**peper en zout**

Kuis en snijd de andijvie in fijne reepjes. Schil een tweetal wortelen. Snijd ze nog niet op schijfjes. Schil een pastinaak en verdeel die in schijfjes. Verwijder het groen en de kern van een bloemkool en verdeel in roosjes. Schil een centimetertje gember, pel een drietal knoflookteentjes en snijd beide in dunne plakjes. Snijd een ui in halvemaantjes.

Leg alle groenten behalve de wortelen en de andijvie, samen in een stoommandje. Leg de wortelen in een ander mandje. Stoom deze groenten gaar in een twintigtal minuutjes.

Laat de gesneden andijvie slinken in een nootje boter in een hete pan. Niet te lang roerbakken, want deze groente reageert op hitte zoals spinazie en wordt snel papperig.

Doe de gestoomde pastinaak, bloemkool, ui, gember en knoflook in een kookpot. Giet er een paar scheuten culinaire room bij en stamp de groenten fijn met een aardappelstamper. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Meng de stoemp met de gestoofde andijvie. Snijd de worteltjes op blokjes en meng ze met de rest.

Dien op als bijgerecht met vis, vlees, of gewoon als vegetarisch bordje.