



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 39
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

Andijviestamppot met halloumi en cherrytomaten

Halloumi is een traditioneel Cypriotische kaas, gemaakt van koe- en geitenmelk

Deze Hollandse andijviestamppot heeft een eigentijdse smaak door de smaakvolle halloumi en verse nootmuskaat. Op ons blog lees je alles over deze specerij én ontdek je wat je nog niet wist over halloumi. Heb je geen fijne rasp in huis? Gebruik dan een scherp mesje om flinterdunne plakjes van de nootmuskaat te snijden!



25-30 min



gemakkelijk



glutenvrij



vegetarisch



Eigenheimer aardappelen



Andijvie



Cherrytomaten



Sjalot



Halloumi



Nootmuskaat

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Eigenheimer aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Andijvie (g) 15)	150	300	450	600	750	900
Cherrytomaten (g)	75	100	150	200	250	300
Sjalot	½	1	1½	2	2½	3
Halloumi (g) 7)	65	125	190	250	315	375
Nootmuskaat	⅓	⅔	⅞	⅞	1	1
Roomboter (el)*	1½	3	4½	6	7½	9
Melk*				Scheutje		
Mosterd (tl)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

7) Melk/lactose

15) Kan sporen bevatten van selderij

Benodigdheden

Pan met deksel, wok of hapjespan met deksel, fijne rasp, aardappelstamper, grill- of koekenpan

Voedingswaarden 675 kcal | 22 g eiwit | 60 g koolhydraten | 36 g vet, waarvan 23 g verzadigd | 10 g vezels



1 Breng in een pan met deksel 400 ml water per persoon aan de kook. Was de aardappelen (eigenheimer) grondig en snijd in parten. Kook de aardappelen, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar. Giet af, bewaar een klein gedeelte van het kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



2 Smelt ⅓ van de roomboter in een wok of hapjespan met deksel op middelhoog vuur en roerbak de helft van de andijvie 5 minuten. Voeg na 3 minuten de cherrytomaten toe. Zet het vuur uit en houd afgedekt warm.

3 Snijd ondertussen de sjalot in dunne halve ringen. Snijd de halloumi in plakken van een ½ cm dik. Rasp de nootmuskaat met een fijne rasp.



4 Stamp de aardappelen tot een grove puree. Voeg ⅓ van de roomboter en een scheutje melk en/of kookvocht toe om het smeuïg te maken. Roer de mosterd door de puree en breng op smaak met een ½ tl nootmuskaat per persoon, peper en zout. Voeg daarna de gebakken andijvie, cherrytomaten en de achtergehouden rauwe andijvie toe aan de stampot.

5 Smelt de overige roomboter in een grill- of koekenpan op middelhoog vuur en grill of bak de halloumi 3 minuten aan elke kant. Bak na de eerste 3 minuten de sjalot mee in dezelfde pan.

6 Verdeel de andijviestampot over de borden. Serveer met de halloumi en sjalot.



Tip! Halloumi is het lekkerste als je het net gebakken hebt. Wacht dus niet te lang met het opeten hiervan!