



Andijviestamppot met gehaktballetjes

Met zongedroogde tomaten en oude kaas



ANDIJVIE

Andijvie kan – net als veel andere groenten – doorschieten, dan krijgt hij mooie blauwe bloemetjes. Als dit gebeurt is de boer minder blij: je kunt de groente dan niet meer eten.



Kruimige aardappelen



Italiaans gekruide gehaktballetjes *



Blokjes oude kaas *



Rode ui



Zongedroogde tomaten *



Gesneden andijvie *



Totaal: 20-25 min.



Glutenvrij



Gemakkelijk



Eet binnen 3 dagen

Vier de zomer en geef deze winterse klassieker een mediterrane make-over met zongedroogde tomaatjes en Italiaanse gehaktballetjes. Onze slager heeft het gehakt vast gekruid met Italiaanse kruiden en er balletjes van gedraaid, omdat jij vast wel leukere dingen kunt bedenken dan lang in de keuken staan. Een ijskoud drankje inschenken voor bij jouw zomerse stamppot bijvoorbeeld.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, koekenpan met deksel, wok of hapjespan en aardappelstamper.

Laten we beginnen met het koken van de **andijviestamppot met gehaktballetjes**.



1 AARDAPPELEN KOKEN

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de aardappelen. Schil of was de **aardappelen** grondig en snijd in grove stukken. Kook de **aardappelen** in 12 – 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



2 VULLEN EN SNIJDEN

Druk in elk **gehaktballetje** een paar blokjes **oude kaas**. Draai daarna weer dicht tot mooie **gehaktballetjes**. Let op! Gebruik niet alle **kaas** maar houd wat over voor door de stamppot. Snijd vervolgens de **rode ui** in halve ringen en snijd de **zongedroogde tomaten** klein.



3 GEHAKTBALLETJES BAKKEN

Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan met deksel en bak de **gehaktballetjes** in 3 – 4 minuten rondom bruin op middelhoog vuur. Voeg de **rode ui** en de zwarte balsamicoazijn toe en roerbak 1 minuut. Draai het vuur laag, dek de pan af en bak nog 8 – 10 minuten, of tot de **gehaktballetjes** gaar zijn.



4 ANDIJVIE BAKKEN

Verhit ondertussen de olijfolie in een wok of hapjespan op middellaag vuur en bak het grootste deel van de **andijvie** 5 minuten ★.



5 OP SMAAK BRENGEN

Stamp de **aardappelen** tot een grove stamppot. Voeg de overige roomboter en een klein scheutje melk of kookvocht toe om het smeug te maken. Roer de gebakken en overige rauwe **andijvie** door de stamppot. Voeg de **oude kaas** en de **zongedroogde tomaten** toe. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **andijviestamppot** over de borden. Serveer met de **gehaktballetjes** en schenk de **vleesjus** met de **rode ui** uit de pan erover.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Kruimige aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Zongedroogde tomaten (g) *	35	60	90	120	150	180
Italiaans gekruide gehaktballetjes (st) *	3	6	9	12	15	18
Gesneden andijvie (g) 23 *	150	300	450	600	750	900
Blokjes oude kaas (g) 7 *	25	50	75	100	125	150

*Zelf toevoegen

Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn* (el)	1	2	3	4	5	6
Melk* (scheutje)	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	4079 / 975	570 / 136
Vet totaal (g)	52	7
Waarvan verzadigd (g)	23,4	3,3
Koolhydraten (g)	73	10
Waarvan suikers (g)	14,2	2,0
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	49	7
Zout (g)	1,8	0,3

ALLERGENEN


7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

★TIP: Geen liefhebber van rauwe andijvie? Bak dan alle andijvie bij stap 4.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).