



www.hellofresh.nl/www.hellofresh.be

WEEK 15
2015

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

Andijviestamppot met worst van Brandt & Levie

Geserveerd met gebakken sjalot en kruidenkaasblokjes

De worst van Brandt & Levie is erg smaakvol en sappig. Er zijn namelijk amandelen en paprika in deze varkensworst verwerkt. Dit past goed bij de Hollandse andijviestamppot. Net als de Goudse kruidenkaasblokjes trouwens. Die hebben we nog niet eerder in de HelloFresh Box gehad!



30-35 min



gemakkelijk



glutenvrij



Bildstar aardappelen



Worst van
Brandt & Levie



Sjalot



Andijvie



Kruidenkaasblokjes

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Bildstar aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Worst van Brandt & Levie 8)	1	2	3	4	5	6
Sjalot	1	2	3	4	5	6
Andijvie (g)	200	350	525	700	875	1050
Kruidenkaasblokjes (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Roomboter (el)*	1½	1½	3	3	4½	4½
Melk*			Scheutje			
Mosterd (el)*	1½	2	2½	3	3½	4
Peper & zout*			Naar smaak			

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept

* Zelf toevoegen

Allergenen

7) Melk/lactose 8) Noten

Benodigdheden

Grote pan met deksel, koekenpan, wok of hapjespan met deksel, aardappelstamper

Voedingswaarden 782 kcal calorieën | 34 g eiwit | 64 g koolhydraten | 40 g vet, waarvan 21 g verzadigd | 10 g vezels



1 Was de aardappelen (bildstar) grondig en snijd in kwarten. Zorg dat de aardappelen net onder water staan in een grote pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en kook in 15 minuten gaar. Giet af, bewaar een klein gedeelte van het kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



2 Verhit ⅓ deel van de roomboter in een koekenpan en bak de worst 12 minuten op middelmatig vuur. Snijd ondertussen de sjalot in dunne, halve ringen en bak deze direct met de worst mee.



3 Verhit ⅓ deel van de roomboter in een wok of hapjespan met deksel op middelhoog vuur en roerbak de helft van de andijvie 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout, zet het vuur uit en houd afgedekt warm.

4 Stamp de aardappelen tot een grove puree. Voeg de overige roomboter en een scheutje melk en/of kookvocht toe om het smeùig te maken. Roer de mosterd en ⅓ deel van de kaas door de gestampde aardappelen en breng op smaak met peper en zout. Voeg daarna de gebakken andijvie en de achtergehouden rauwe andijvie toe.



5 Maak naar wens een jus. Bewaar ondertussen de worst bij de stampot en houd deze afgedekt warm. Schenk een scheutje kokend water of kookvocht van de aardappelen bij de sjalot in de koekenpan en roer goed over de bodem van de pan. Voeg eventueel een extra klontje roomboter toe en bestrooi met peper en zout.

6 Verdeel de andijviestampot over de borden. Serveer met de worst en garneer met de jus en achtergehouden kaas. Voeg naar smaak extra mosterd toe.

Tip! Wil je sneller klaar zijn? Kook dan 400 ml water per persoon, was de aardappelen grondig en snijd deze klein. Kook de aardappelen in kokend water. Dit gaat sneller dan wanneer je de aardappelen in koud water legt.