



ANDIJVIESTAMPPOT MET SPEKJES

Met rode ui, walnoten en geitenkaas



Halfkruimige aardappelen



Rode ui



Walnoten



Spekblokjes *



Gedroogde tijm



Gesneden andijvie *



Verse geitenkaas *



Totaal: 30-35 min.



Glutenvrij



Gemakkelijk



Eet binnen 3 dagen

Andijviestamppot met spekjes is een klassieke combinatie, maar daar geven we vandaag een twist aan door een ander bekend duo toe te voegen: geitenkaas en walnoten. Je bakt de andijvie deels met de spekjes en geeft de stamppot een topping van kruimels geitenkaas.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, koekenpan, aardappelstamper en hapjespan.

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



1 AARDAPPELEN KOKEN

Schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Zorg dat de **aardappelen** net onder water staan in een pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en kook de **aardappelen** in 12 – 15 minuten gaar. Giet af, bewaar een beetje kookvocht en laat zonder deksel uitstomen. Snijd ondertussen de **rode ui** in halve ringen.



4 STAMPPOT MAKEN

Stamp de **aardappelen** tot een grove puree met een aardappelstamper. Voeg de rest van de roomboter en een klein scheutje melk of kookvocht toe om het geheel smeug te maken. Voeg vervolgens de **spekjes**, de gebakken **andijvie** en de mosterd toe.



2 BAKKEN, HAKKEN, ROOSTEREN

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **rode ui**, zonder boter of olie, met een snuf zout 2 – 3 minuten. Verlaag het vuur, voeg per persoon ½ el roomboter toe en bak nog 10 – 15 minuten op middelmatig vuur. Hak ondertussen de **walnoten** grof. Verhit een hapjespan, zonder olie, op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart.



5 STAMPPOT AFMAKEN

Roer de overige **andijvie** door de stamppot en breng op smaak met peper en zout ★. Verkruimel de **geitenkaas**.



3 BAKKEN

Bak in dezelfde hapjespan de **spekblokjes** op middelhoog vuur in 3 – 4 minuten knapperig. Voeg de **gedroogde tijm** en de helft van de **andijvie** toe en bak nog 2 minuten, of totdat de **andijvie** begint te slinken ★.



6 SERVEREN

Verdeel de **stamppot** over de borden en garneer met de gebakken **rode ui**, **geitenkaas** en **walnoten**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Halfkruimige aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Rode ui (st)	1	2	3	4	5	6
Walnoten (g) ⁸⁾ ¹⁹⁾ ²⁵⁾	10	20	30	40	50	60
Spekblokjes (g) *	50	100	150	200	250	300
Gedroogde tijm (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Gesneden andijvie (g) ²³⁾ *	150	300	450	600	750	900
Verse geitenkaas (g) ⁷⁾ *	40	75	100	125	175	200
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Melk	scheutje					
Mosterd (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3628 / 867	519 / 124
Vet totaal (g)	52	7
Waarvan verzadigd (g)	26,1	3,7
Koolhydraten (g)	68	10
Waarvan suikers (g)	12,3	1,8
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	25	4
Zout (g)	2,2	0,3


ALLERGENEN

⁷⁾ Melk/lactose ⁸⁾ Noten

Kan sporen bevatten van: ¹⁹⁾ Pinda's ²³⁾ Selderij ²⁵⁾ Sesam

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).

★TIP: Geen liefhebber van rauwe andijvie? Bak dan alle andijvie bij stap 3.