



ROOKWORST MET GEBAKKEN ANDIJVIE

Met aardappelpuree en uienjus



- Totaal: 20-25 min.
- Family
- Gemakkelijk
- Glutenvrij
- Eet binnen 3 dagen
- Quick & Easy

Vandaag staat er een AVG'tje met een twist op het menu. Ansjovis is verre familie van de haring en staat bekend om zijn sterke smaak. Het is een perfecte smaakmaker in pasta's en salades en in dit recept geef je de andijvie er een bijzondere twist mee. Geen zorgen – ansjovis geeft veel smaak, maar het is geen typische vissmaak.



**KIES NU
3 WEKEN VOORUIT!**

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, steelpan, aardappelstamper en hapjespan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **rookworst met gebakken andijvie**.



1 AARDAPPELEN KOKEN

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de aardappelen. Schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Kook de **aardappelen**, afgedekt, in 12 – 15 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen met het deksel op de pan.



2 SNIJDEN EN BAKKEN

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Snijd 1½ **ansjovisfilet** per persoon fijn ★. Verhit ½ el roomboter per persoon in een hapjespan met deksel en bak de **knoflook** en **ansjovisfilet** 1 – 2 minuten op middelmatig vuur. Doe vervolgens de **andijvie** in de pan, roer goed door en zet het vuur laag. Bak de **andijvie**, afgedekt, in 6 – 8 minuten gaar.



3 ROOKWORST VERWARMEN

Vul ondertussen een steelpan met genoeg water om de **rookworst** net in onder water te zetten. Breng het water net niet aan de kook en leg de **rookworst** erin. Verwarm de **rookworst** 6 – 8 minuten in het warme water.



4 AARDAPPELPUREE MAKEN

Stamp ondertussen de **aardappelen** tot een grove puree met een aardappelstamper. Voeg de overige roomboter, de mosterd en een scheutje melk toe. Breng op smaak met peper en zout.



5 ANDIJVIE AFMAKEN

Haal de **andijvie** van het vuur en meng de wittewijnazijn en **uienchutney** erdoor.

★ **TIP:** Gooi de olie van de ansjovis niet weg. Het is heerlijk om groenten, aardappelen, vis of vlees in te bakken.



6 SERVEREN

Verdeel de **aardappelpuree** over de borden en serveer de **andijvie** en **rookworst** ernaast. Verdeel eventueel overgebleven vocht van de **andijvie** als jus over de **aardappelpuree**.

TIP: Heb je ansjovis over? Mix met olijfolie (eventueel van de ansjovis zelf), azijn of citroensap, mosterd en een beetje honing met een staafmixer tot een dressing. Ansjovis is een bekende smaakmaker, bijvoorbeeld in caesardressing.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Kruidige aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Ansjovis (st) 4)	1½	3	4½	6	7½	9
Gesneden andijvie (g) 23) *	200	400	600	800	1000	1200
Varkensrookworst (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Pikante uienchutney (g) 19) 22) *	40	80	120	160	200	240
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Melk	scheutje					
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3617 / 865	549 / 131
Vet totaal (g)	50	8
Waarvan verzadigd (g)	22,5	3,4
Koolhydraten (g)	75	11
Waarvan suikers (g)	26,3	4,0
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	3,8	0,6

ALLERGENEN

4) Vis

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij

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).