



ANDIJVIESTAMPPOT

Met een gekruide varkensworst



CABRIZ TINTO

Varkensworst vraagt om een rode wijn met een volle smaak, maar een soepele structuur. Cabriz tinto is lekker vol, een tikje kruidig en tegelijkertijd sappig en toegankelijk.



Agria aardappelen



Rode ui



Varkensworst peterselie & knoflook *



Groentemix met andijvie en radicchio *



Kruidenkaasblokjes *

Totaal: **25-30** min. Original

Gemakkelijk Family

Eet binnen **3** dagen Quick & easy

Voor deze stamppot ga je aan de slag met een frisse mix van andijvie en radicchio. De radicchio behoort tot dezelfde plantensoort als witlof en heeft ook een bittere smaak. Als tegenhanger bak je de uien in balsamicoazijn, wat ze een verrassend zoete smaak geeft.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

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

Laten we beginnen met het koken van de **Andijviestamppot met een gekruide varkensworst**.



1 AARDAPPELEN KOKEN

Kook 400 ml water per persoon in een pan met deksel voor de aardappelen (agria). Schil of was de **aardappelen** grondig, snijd in grote stukken en kook, afgedekt, 15 minuten. Giet af, bewaar een klein deel van het kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



2 UI SNIJDEN

Snijd ondertussen de **rode ui** in fijne ringen.



3 WORST BAKKEN

Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan met deksel en bak de **peterselie & knoflookworst** in 3 - 4 minuten rondom bruin op middelhoog vuur. Voeg de **rode ui** en balsamicoazijn toe en roerbak 1 minuut. Draai vervolgens het vuur laag, dek de pan af en bak nog 10 minuten.



4 GROENTEN BAKKEN

Verhit ondertussen de overige roomboter in een wok of hapjespan en bak het grootste deel van de **groentemix van andijvie en radicchio** 5 minuten op middellaag vuur.



5 STAMPPOT MAKEN

Stamp de **aardappelen** met een aardappelstamper tot een grove puree. Voeg een scheutje melk of kookvocht toe om de puree smeuïg te maken. Roer de gebakken en overige rauwe **groentemix van andijvie en radicchio** door de stamppot en breng op smaak met de mosterd, peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de andijviestamppot over de borden, garneer met de gebakken **rode ui** en **kruidenkaasblokjes**. Serveer met de **peterselie & knoflookworst**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aardappelen (agria) (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Varkensworst peterselie & knoflook (st) *	1	2	3	4	5	6
Groentemix van andijvie en radicchio (g) 23 *	200	400	600	800	1000	1200
Kruidenkaasblokjes (g) 7 *	25	50	75	100	125	150
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn* (el)	1	2	3	4	5	6
Melk*	scheutje					
Mosterd* (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3071 / 765	441 / 106
Vet totaal (g)	39	5
Waarvan verzadigd (g)	20,0	2,8
Koolhydraten (g)	66	9
Waarvan suikers (g)	10,4	1,4
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	33	5
Zout (g)	1,9	0,3

ALLERGENEN

7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) selderij

★ TIP

Wil je een saus maken voor bij de stamppot?

Haal de worst en ui uit de koekenpan en houd warm in de pan van de stamppot. Roer de aanbaksels los met een scheutje kokend

water of restje kookvocht. Voeg eventueel nog een extra klontje roomboter toe en breng op smaak met peper en zout.

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



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 12 | 2017

