



Andijviestamppot met gehaktballetjes

Met zongedroogde tomaten en oude kaas



CABRIZ TINTO

Deze elegante rode wijn met karakter komt uit de Portugese Dão en is gemaakt van typisch inheemse druivenrassen. De wijn heeft levendige bessennoten en een verrassend aangename frisheid, maar ook kruidigheid en een houttoets.



Agria aardappelen



Italiaans gekruide rundergehaktballetjes



Blokjes oude kaas *



Rode ui



Zongedroogde tomaten *



Gesneden andijvie *



Totaal: 20-25 min.



Family



Gemakkelijk



Quick & Easy



Eet binnen 5 dagen



Glutenvrij

De gehaktballetjes die je vandaag bakt, hebben we alvast voor je gedraaid. Zo ben jij lekker snel klaar. In combinatie met de intense smaak van de zongedroogde tomaten geven de Italiaans gekruide balletjes deze andijviestamppot een mediterrane twist. De blokjes oude kaas maken het gerecht extra smeuïg.

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

Kook ruim water in een pan met deksel voor de aardappelen. Schil de **aardappelen** (agria) of was ze grondig, snijd in grove stukken en kook, afgedekt, in 15 minuten gaar. Giet af, bewaar een beetje kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



2 SNIJDEN

Snijd ondertussen 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 10 minuten, of totdat de **gehaktballetjes** gaar zijn.



4 ANDIJVIE BAKKEN

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



5 OP SMAAK BRENGEN

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



6 SERVEREN

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

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

🌱**TIP:** Zin om wat nieuws te proberen? Maak dan gehaktballetjes met een twist! Vul ze voor het bakken met een paar blokjes kaas, druk voorzichtig dicht en volg verder stap 3.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Agria 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 rundergehaktballetjes (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
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		

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3807 / 910	556 / 133
Vet totaal (g)	45	7
Waarvan verzadigd (g)	22,3	3,3
Koolhydraten (g)	72	11
Waarvan suikers (g)	13,0	1,9
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	48	7
Zout (g)	1,8	0,3

ALLERGENEN

7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 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).

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 06 | 2018

HelloFRESH