



ANDIJVIESTAMPPOT MET BRANDT & LEVIE-WORST

Met kruidenkaas en cherrytomaatjes



Halfkruimige aardappelen



Rode ui



Rode cherrytomaten ✱



Varkensworst met peterselie en knoflook ✱



Gesneden andijvie ✱



Kruidenkaasblokjes ✱



Totaal: 20-25 min.



Family



Gemakkelijk



Quick & Easy



Eet binnen 5 dagen



Glutenvrij

Je geeft deze klassieke andijviestamppot een smaakvolle twist door de uien in balsamicoazijn te bakken, voor een lekkere zoete smaak. Bij de stamppot eet je peterselie-knoflookworst van Brandt & Levie. Deze worstmakers werken met varkensboeren die goed voor hun varkens zorgen en dat proef je!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

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

Laten we beginnen met het koken van de **andijviestamppot met Brandt & Levie-worst**.



1 AARDAPPELEN KOKEN

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



2 SNIJDEN

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



3 WORST BAKKEN

Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan met deksel en bak de **varkensworst** 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 ANDIJVIE BAKKEN

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



5 STAMPPOT MAKEN

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



6 SERVEREN

Verdeel de **stamppot** over de borden, en garneer met de gebakken **rode ui** en de **kruidenkaasblokjes**. Serveer met de **varkensworst**.

★**TIP:** Doe een scheutje water of kookvocht in de pan waarin je de worst en ui hebt gebakken en gebruik dit als jus bij de stamppot. Voeg eventueel een klontje roomboter toe en breng op smaak met peper en zout.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Halfkruimige aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode cherrytomaten (g) *	60	125	180	250	375	500
Varkensworst met peterselie en knoflook (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Gesneden andijvie (g) 23) *	150	300	450	600	750	900
Kruidenkaasblokjes (g) 7) *	15	25	35	50	60	75
Zelf toevoegen						
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					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3067 / 773	420 / 100
Vet totaal (g)	35	5
Waarvan verzadigd (g)	17,3	2,4
Koolhydraten (g)	68	9
Waarvan suikers (g)	12,5	1,7
Vezels (g)	11	1
Eiwit (g)	30	4
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).