

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
200 gr gehakt
500 gr andijvie
400 gr aardappel
1 grote ui
60 melk
10 boter
chili- of cayennepoeder
paprikapoeder
30 gr geraspte kaas

ANDIJVIESCHOTEL

Bevat per portie: Kcal: 564 | Eiwit: 32,9 gr | Koolhydraten: 47,8 gr | Vet: 24,9 gr | Vezels: 11,8 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 200 graden.
• Kook de andijvie een minuut of zeven in een klein laagje water met zout. Laat de andijvie goed uitlekken in een zeef of vergiet. Gebruik eventueel de achterkant van een lepel om het vocht eruit te drukken.
• Kook de aardappels in ongeveer 20 minuten gaar. Giet ze af, voeg de melk en boter toe en stamp er een gladde puree van. Maak de puree op smaak met peper en eventueel een beetje zout.
• Bak het gehakt op hoog vuur rul zodat het mooi bruin kleurt. Maak het op smaak met chili- en paprikapoeder. Haal het gehakt uit de pan en laat het braadvet in de pan zitten.
• Snij de ui in ringen en bak deze in het braadvet van het gehakt totdat ze mooi verkleurd en gaar zijn.
• Neem een ovenschaal en begin met het gehakt. Leg daarop de andijvie, vervolgens de uien, dan de aardappelpuree en vervolgens de geraspte kaas.
• Zet de schotel een minuut of 15 in de oven zodat alles weer goed opgewarmd is.

TIPS EN TRICKS

• Je kunt het gehakt zo pittig maken als je zelf wilt. Wees wel voorzichtig met het toevoegen van de chili- of cayennepoeder. Één mespuntje geeft al flink wat pit!
• In plaats van de chili- of cayennepoeder kun je ook een (halve) verse rode peper gebruiken of een theelepeltje sambal.