



Stamppot rauwe andijvie met gehaktballetjes

Ingrediënten

- 2 Zakjes MAGGI Aardappelpuree Naturel met melk en boter
- 1 Zakje MAGGI Stoofmix Varkenslapjes
- 600 g Andijvie
- 1 Witte ui
- 1 Teentje knoflook
- 350 g Half-om-half gehakt
- 1 Ei
- 300 g Melk
- 45 g Crème fraîche
- 20 g Boter
- 2 g Chilipoeder
- 1 tl Cayennepeper
- 1 Paneermeel

Instructie

1. Doe het gehakt samen met de helft van het zakje stoofmix in een kom. Voeg hier de overige ingrediënten voor de gehaktballetjes (behalve het water en paneermeel) aan toe en kneed door elkaar tot je een samenhangende massa hebt. Is het nog iets te vochtig voeg dan paneermeel toe, tot je er mooie kleine balletjes van kunt draaien.
2. Bak de gehaktballetjes aan in een koekenpan tot ze goudbruin zijn. Doe hier de andere helft van de stoofmix en 250 ml water bij en laat het geheel een minuutje of 20 stoven. Haal de balletjes even uit de saus en laat de saus verder indikken tot de gewenste saus dikte. Voeg de balletjes weer toe en laat even meewarmen.
3. Doe de melk en 400 ml water in een hoge pan en breng aan de kook. Haal hierna direct van het vuur en roer met een garde het zakje aardappelpuree erdoor tot je een mooie puree hebt.
4. Voeg aan de puree de andijvie toe en schep dit met een lepel goed door elkaar. Doe de creme fraiche erbij en roer nogmaals goed door elkaar. Breng de stamppot rauwe andijvie op smaak met peper.
5. Serveer de stamppot rauwe andijvie in een diep bord met hierbij de gestoofde gehaktballetjes. Giet een lepel van de stoofsaus over de balletjes en je hebt een heerlijke stamppot die je het hele jaar door kunt eten.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	70.99 g
Energie	643.29 kcal
vetten	26.03 g
Eiwit	29.67 g

72 Min

4 Porties