



Andijviestamppot met gehaktbrood

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Naturel
- 500 g Kruimige Aardappelen
- 300 g Andijvie
- 125 g Cherrytomaten
- 125 g Half-om-half gehakt
- 15 g Paneermeel
- 1 Ei
- 0.5 el Tomatenspuree
- 0.25 el Ketjap manis
- 1 Stuk Teentje knoflook

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Meng het gehakt met het ei, paneermeel, ketjap manis, tomatenspuree en het teentje knoflook. Kruid het gehakt naar smaak. Vet een passend cakeblik in met een beetje olijfolie. Schep het gehaktmengsel in de vorm en druk goed aan. Bak voor 40 minuten in de oven.
3. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Kook de aardappelen voor 20 minuten gaar en giet deze af. Ondertussen snij de tomaten door de helft en bak deze in een koekenpan voor 5 minuten op hoog vuur.
4. Stamp de aardappelen tot een gladde puree. Schep de andijvie door de aardappelen. Vervolgens bereid de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Laat het gehaktbrood voor 5 minuten rusten. Snijd het in plakken. Serveer het gehaktbrood met de stamppot en de tomaat. Serveer de jus ernaast of maak met een lepel een kuiltje in het midden van de stamppot waar je de jus ingiet. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	65.81 g
Energie	516.75 kcal
vetten	17.31 g
Eiwit	25.77 g

30 Min

2 Porties