

MARLEY SPOON



Andijviestamppot met spekjes

en ketjap geglaceerde gehaktballen



20-30min



Voor 3-4 personen

Is het nog mogelijk om de stamppot in een nieuw jasje te steken? Absoluut! Onze chef Tamara heeft er een geheel eigen draai aan gegeven door gesauteerde prei, licht bittere andijvie en zoute gebakken spekreepjes met elkaar te combineren. Extra bijzonder zijn de in ketjap manis geglaceerde gehaktballen die je bovenop de stamppot serveert. Een ongewone combinatie die gewoon werkt!

Wat je van ons krijgt

- panko ¹
- gemalen nootmuskaat
- kruimige aardappels
- Abraham's mosterd ¹⁰
- prei
- hoisinsaus ^{1,6,11}
- ketjap manis ⁶
- spekjes
- rund- en varkensgehakt
- andijvie

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- koekenpan
- kookpan met deksel
- oven
- vergiet

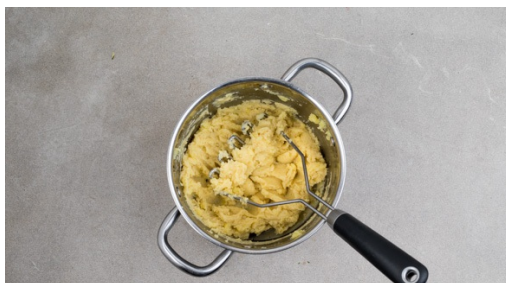
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

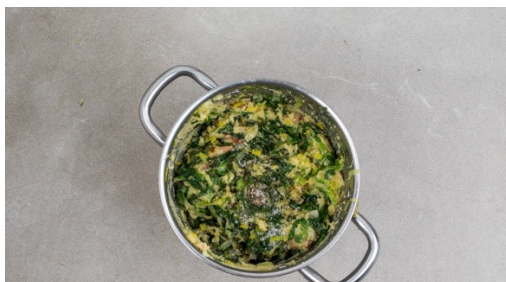
Voedingswaarde per portie

calorieën 650.0kcal, vet 25.4g, eiwit 35.0g, koolhydraten 64.3g



1. Aardappels stampen

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen of schil en snijd de **aardappels** in grove stukken. Doe ze met water en 1tl zout in een grote kookpan. Breng aan de kook en kook in 10-15min gaar. Vang bij het afgieten een kop **kookwater** op. Doe de **aardappels** met 1el boter en **1 snuf nootmuskaat** terug in de pan. Stamp tot een gladde **puree**, voeg evt. meer **kookwater** toe.



4. Stamppot afmaken

Voeg dan de **prei** aan de pan met **spekjes** toe en roerbak in 5min zacht. Hak intussen de **andijvie** zonder stronk grof en was grondig. Voeg de **andijvie** ook aan de koekenpan toe en roerbak 2-3min totdat de **andijvie** is geslonken. Doe het **andijvie-spekmengsel** bij de **aardappelpuree** en roer goed door. Proef en breng de **stampot** op smaak met peper en zout.



2. Gehaktballen maken

Bekleed intussen een bakplaat met bakpapier. Meng het **gehakt**, de **mosterd**, de **panko** en een snuf zout en peper in een kom tot een egaal **mengsel**. Kneed **balletjes** van **1el gehaktmengsel** en leg ze op de bakplaat. Bak 10-12min in de oven tot de **balletjes** rondom bruin zijn.



5. Saus maken

Veeg de gebruikte koekenpan schoon en verhit hem opnieuw op middelhoog vuur. Giet er de **hoisinsaus** en **ketjap manis** met een scheutje water in. Breng aan de kook en zet het vuur dan laag. Laat zo zachtjes sudderen totdat de **saus** kleverig is.



3. Spekjes bakken

Verhit ondertussen een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **spekjes** toe. Bak 4-5min totdat de **spekjes** bruin en krokant zijn. Snijd intussen de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne, halve ringen. Was de **prei** in een vergiet en laat uitlekken.



6. Gehaktballen glaceren

Voeg de **gehaktballen** evt. met de **vrijgekomen baksappen** aan de pan met **saus** toe en schep om. Bak nog 1-2min, al af en toe met de pan schuddend, om ervoor te zorgen dat de **balletjes** met **saus** bedekt zijn. Serveer de **stampot** met de **gehaktballetjes** bovenop en giet er de **rest van de saus** over.