



Andijvie-gehaktschotel

met champignons en kaas

Knisperend vers van het land, zo op jouw bord! Andijvie heeft een sterke, licht-bittere smaak. Iets waar je van moet houden, net als de smaak van witlof. Deze twee groenten zijn dan ook aan elkaar verwant. Maar in deze schotel komt de andijvie heel goed tot zijn recht!

35 min | 777 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, kruimig	g	300	600	900	1200
Andijvie	st	0.5	1	1	2
Ui	st	0.5	1	2	2
Witte champignons	g	50	100	200	200
Rundergehakt	g	100	200	300	400
Geraspte kaas	g	25	50	75	100

zelf toevoegen:

Olie en boter	el	1	2	3	4
Kerriepoeder	tl	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op de grillstand.
2. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels, snijd klein en kook in 15-20 minuten gaar. Giet het water af en stamp met een beetje kookvocht (of melk en boter) tot een puree.
3. Was intussen de andijvie, laat goed uitlekken en snijd in repen. Pel de ui en snijd in halve ringen. Vee de champignons schoon en snijd in vieren of in plakjes.
4. Verhit olie in een ruime bakpan en bak het gehakt samen met de ui en champignons 2-4 minuten. Breng op smaak met kerriepoeder, zout en peper en schep uit de pan. Gebruik dezelfde pan en bak de kleingesneden andijvie tot deze slinkt. Doe het gehakt en champignons terug in de pan en schep alles goed door elkaar.
5. Vet een ovenschaal in, doe onderin de aardappelpuree en daarop de andijvie-gehaktmix. Bestrooi met de geraspte kaas en zet onder de grill tot de kaas gesmolten en lichtbruin is.

Tip: De aardappelpuree is ook erg lekker met een beetje mosterd erdoor.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

