

Benodigheden

1 flinke knolselderij of 1 kg
kruimige aardappel
300 gr andijvie fijn gesneden
peper en zout
50 gr boter
scheut melk
150 gr spekjes

Voor de gehaktbal:

300 gr gehakt half om half
1 kleine ui heel fijn gesneden
2 el paneermeel
1 el mosterd
1 tl gerookt paprikapoeder
peper en zout

Tijd

25 minuten

ANDIJVIE

Andijviestamppot met spekjes
en gehaktbal

Aan de slag

Stap 1: Maak de knolselderij schoon en snij in blokjes. Zet op met ruim kokend water en kook tot ze gaar zijn. Giet af en laat even uitstomen.

Stap 2: Pureer de knolselderij met een stamper en voeg boter, melk en peper en zout naar smaak toe.

Stap 3: Meng de knolselderij met de andijvie en roer goed om.

Stap 4: Bak de spekjes uit en meng dit met de stamppot.

Gehaktballetjes

Stap 1: Meng het gehakt met de fijn gesneden ui, mosterd, paneermeel en paprikapoeder. Voeg desgewenst een ei toe. Voeg peper en zout toe en meng het geheel tot een egale massa.

Stap 2: Meng het gehakt met de fijn gesneden ui, mosterd, paneermeel en paprikapoeder. Voeg desgewenst een ei toe. Voeg peper en zout toe en meng het geheel tot een egale massa.

Stap 3: Bak de gehaktballen gaar en goudbruin en serveer met de andijviestamppot

