

Ingrediënten voor 6 personen

1300 gram geschilde aardappels,
500 gram gehakt, zout en peper,
200 gram Mon Chou, 6 el
uiensoepoeder uit een zakje,
1000 gram panklare andijvie.1 ui
gesnipperd.2 eetl. boter

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Andijvie gehaktstampot met mon chou(romig)

Een stampot waar je zeker complimentjes voor zal krijgen bij je gezin. En wat natuurlijk ook van belang is dat het absoluut niet te veel werk is, en het een eenpansgerecht is. Dit gerecht heb ik ooit met een vriendin gemaakt en verzonnen, het zat ergens achter in mijn kookmappen. Maar deze week hebben we dit weer eens lekker uitgeprobeerd.

Bereidingswijze

Kook de aardappelen in ca 20 minuten gaar in weinig water met zout.Kook de andijvie ca. 8 minuten (kan ook rauw) Roerbak intussen met de boter het gehakt met de ui, en doe er zout en peper bij.Giet de aardappelen en andijvie en stamp deze door elkaar, Meng het gehaktmengsel, de Mon Chou in stukjes en de uiensoepoeder door de stampot en breng het gerecht op smaak met eventueel nog wat peper en zout.