



Andijviestamppot met spekjes

en ketjap geglaceerde gehaktballen



20-30min



2 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, andijvie en hartige gebakken spekjes 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

- 500g kruimige aardappels
- 1 sachet gemalen nootmuskaat
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje panko ¹
- 1x spekjes
- 1 prei
- 1x andijviereepjes
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 zakje ketjap manis ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- (plantaardige) boter

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- vergiet
- aardappelstamper
- grote koekenpan

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

Kooktip

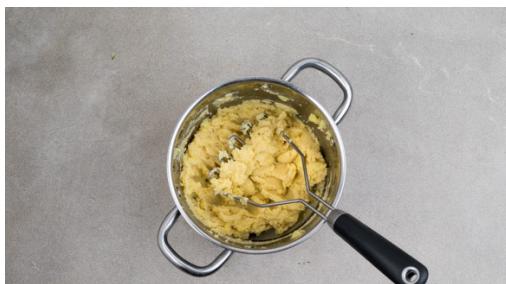
Je kunt de aardappels schillen, maar dat is niet per sé nodig. De schil geeft de stampot meer textuur en daarnaast bevat ze extra veel vezels.

Allergenen

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

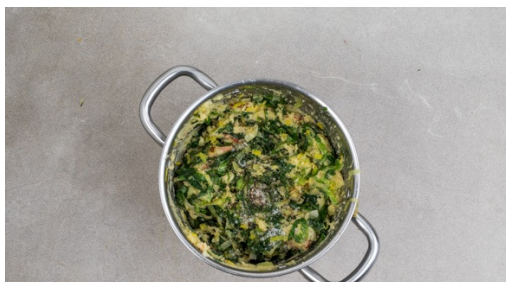
Voedingswaarde per portie

calorieën 732kcal, vet 30.9g, koolhydraten 69.5g, eiwit 38.2g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in grove stukken en doe ze met 1tl zout en ruim water in een middelgrote kookpan (**zie tip, links**). Breng aan de kook en kook de **aardappels** in 10-15min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Stamp de **aardappels** met 1tl boter, **1 snuf nootmuskaat** en evt. een **scheut kookwater** tot een gladde **puree**.



4. Stampot afmaken

Voeg dan de **prei** aan de pan met **spekjes** toe en bak ca. 5min al roerend tot de **prei** zacht is. Voeg de **andijviereepjes** met een snuf zout toe en bak ze 2-3min mee tot de **andijvie** is geslonken. Roer het **spek-groentemengsel** door de **aardappelpuree** en breng de **stampot** op smaak met peper en zout.



2. Gehaktballen maken

Doe het **gehakt** met de **mosterd**, de **helft van de panko** en een flinke snuf peper en zout in een kom. Kneed tot een egaal **mengsel** en vorm er met natte handen **balletjes** ter grootte van een walnoot van. Leg ze een bakplaat met bakpapier en bak de **balletjes** in 10-12min in de oven gaar en goudbruin.



5. Saus maken

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



3. Spekjes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 4-5min totdat ze goudbruin en krokant zijn. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Was de **prei** in een vergiet en laat uitlekken.



6. Gehaktballetjes glaceren

Voeg de **gehaktballetjes** evt. met de **vrijgekomen braadsappen** aan de pan met **saus** toe en schep om. Bak nog 1-2min om de **balletjes** met een laagje **saus** te bedekken. Serveer de **stampot** met de **gehaktballetjes** bovenop en schenk er de **rest van de saus** over.