

Andijviegerecht

Verrassend lekker !

3 personen

Ingrediënten:

400 gram gesneden andijvie
1 (rode) ui
500 gram mager rundergehakt
250 gram rösti
Zout en peper
Kerriepoeder
1 bouillonblokje
Klein blikje tomatenpuree, ca. 50 gram



Bereiding:
20 min.

Ui schillen en klein snijden.

Andijvie met wat water (een kopje) 10 minuten koken.

Ondertussen in een hapjespan de ui met het gehakt rul bruin bakken.

Wanneer het vlees gaar is kun je dit even op een bord scheppen en met een deksel erop warm houden. Houd het uitgelopen vet in de pan.

In dezelfde pan gaat nu de rösti. Deze lekker knapperig bakken.

Doe er zout, peper en kerriepoeder bij plus een verkruimeld bouillonblokje.

Dan de inhoud van een blikje tomatenpuree eraan toevoegen en alles goed mengen.

De andijvie uitlekken, het vocht evt. gebruiken om het gerecht wat smeüiger te maken.

Andijvie plus het gehakt aan de rösti toevoegen en goed vermengen.

Heet opdienen.