

Verstegen recepten service

Andijvie á la Lasagne

Winterse stampot

Ingrediënten

- 1 kg Andijvie (gesneden)
- 3 kg Aardappels (kruimige, geschild)
- 1 kg Gehakt (runder)
- 60 gr Culinaire room
- 30 gr Verstegen Kruidenmix voor stampot
- 500 gr Verstegen Gekruide tomatensaus
- Verstegen Brassica koolzaadolie Culinair
- Verstegen Uiensnippers vers gebakken
- Verstegen Jus kant & klaar

Bereidingswijze

- o Kook de aardappelen in ca. 25 minuten gaar.
- o Was de andijvie in ruim water en laat het goed uitlekken.
- o Bak het gehakt rul in een scheutje Brassica koolzaadolie Culinair en laat dit uitlekken in een vergiet.
- o Stamp de aardappelen fijn.
- o Meng de aardappelen met de afgewogen hoeveelheid room, Kruidenmix voor stampot en 50 ml Brassica koolzaadolie Culinair.
- o Voeg aan het gehakt de afgewogen hoeveelheid Gekruide tomatensaus toe.
- o Schep in de ovenschaal een laagje aardappelpuree gevolgd door een laagje gehakt en eindig met een laagje andijvie.
- o Vervolgens weer aardappelpuree en eindig met gehakt.
- o Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie.
- o Zet de Andijvie á la Lasagne in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende 15 minuten.
- o Afgarnen met Uiensnippers vers gebakken.
- o Presenteren als combinatieverkoop met bakjes Jus kant & klaar.

Consumenten bereidingsadvies

Verwarm de Andijvie à la Lasagne, afgedekt met aluminium folie, in een voorverwarmde oven gedurende 15 minuten op 150°C. Verwijder hierna het aluminium folie en bak het gerecht nog 5 minuten op 160°C.
