



## Indische andijvie stampot - bubur endive Indonesia

Tijdens de herfst- en wintertijd krijg je de smaak te pakken en een Indische andijviestampot. Je hebt voor dit recept, vooral voor de balletjes, wel wat meer ingrediënten nodig. Maar het is het meer dan waard!

2 personen

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

### voor de stampot:

- 🍴 750 g kruimige aardappels
- 🍴 200 g andijvie of meer
- 🍴 melk
- 🍴 3 el gebakken uitjes
- 🍴 snufje peper

### voor de balletjes:

- 🍴 300 g mager rundergehakt
- 🍴 1 ei
- 🍴 1 tl gemalen komijnzaad
- 🍴 zout en peper
- 🍴 1 tl sambal oelek
- 🍴 paneermeel

### voor de saus:

- 🍴 1 kleine rode ui
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 50 ml ketjap manis
- 🍴 2 el water
- 🍴 3 el chilisaus

**Materiaal:** pureestamper

### Zo maak je het:

1. Begin met het schillen van de aardappels.
2. Snijd grote aardappels even in stukken.
3. Breng het gehakt op smaak met alle kruiden en voeg een ei en paneermeel, net zoveel als nodig is om mooie kleine stevige balletjes te kunnen draaien.
4. Kook de aardappels in circa 20 minuten gaar.
5. Snipper de rode ui en bak samen met de balletjes tot ze gaar zijn.
6. Voeg na 5 minuten de knoflook, ketjap, water en chilisaus toe.
7. Zodra de saus een beetje stroperig is, kan het vuur uit.
8. Zodra de aardappels gekookt zijn, giet je het water af en stamp je de aardappels met een scheut melk tot puree.
9. Meng dan de andijvie, gebakken uitjes en een snufje zout en peper door de puree.
10. De balletjes met saus erover en klaar!

BRON: [lekkerensimpel.nl](http://lekkerensimpel.nl)



*Selamat makan*