

Mediterrane aardappel-gehaktpan met andijvie

(2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

250–300 gr andijvie
1 rode ui (optioneel)
2 tenen knoflook (optioneel)
1 rode chilipeper
200 gr champignons

Overige ingrediënten

450 gr aardappelen
250 gr rundergehakt
2 el olijfolie
1 tl gerookt paprikapoeder
1 tl gedroogde oregano
½ tl gedroogde tijm
1 tl mosterd
Chilivlokken (optioneel)
Zout en zwarte peper

Voorbereiding

Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 2 cm.
Was de andijvie, laat uitlekken en snijd in repen.
Snipper de ui. Hak de knoflook en snij de chilipeper fijn.
Snijd de champignons in plakjes.

Bereiding

Kook de aardappelblokjes 10–12 minuten voor. Giet af en laat uitdampen.
Bak het gehakt rul in de resterende olie. Voeg ui en champignons toe; bak 5–7 minuten.
Voeg de knoflook en chilipeper toe en bak 1 minuut mee.
Roer paprikapoeder, oregano, tijm, mosterd en eventueel chili erdoor.
Schep de aardappelen terug in de pan en verwarm kort.
Voeg de andijvie in porties toe en laat 2–3 minuten licht slinken.

Breng op smaak met zout en peper.
Verdeel over twee borden en serveer direct.