

46. Andijvie met kerriesaus om van te smullen

Aantal personen: 4

- • 1000 gram andijvie (kant-en-klaar gesneden andijvie is wel zo handig)
- • 1 ui
- • 1 eetlepel olijfolie
- • 2 dl melk
- • 1 zakje kerriesaus (o.a. Knorr)

Verwijder het lelijke blad van de andijvie en snijd ze in reepjes. Wassen en met het aanhangende water in een pan doen (geen zout toevoegen). Laat ze op matig vuur ca. 5 minuten slinken. Af en toe omscheppen. Daarna in nog ca. 5 minuten zachtjes gaarkoken.

Ondertussen de ui snipperen. In een braadpan de olijfolie verhitten en de ui ca. 3 minuten zachtjes bakken. Voeg daarna de melk toe, breng dit aan de kook en voeg al roerend het kerriesauspoeder toe. Blijf roeren tot de saus gebonden is. Laat de andijvie in een vergiet goed uitlekken en schep ze daarna door de kerriesaus. Verwarm dan nog ca. 1 minuut en doe ze eventueel over in een schaal.

Lekker met 125 gram aardappelpuree.

Bevat per portie van 225 gram: 180 kcal.