

50. Poolse andijvie- gehaktrolletjes

Aantal personen: 4

- . 400 gram rundergehakt
- . 4 eetlepels koffiemelk
- . 4 eetlepels paneermeel
- . nootmuskaat
- . 1 struikje andijvie (250-300gr)
- . 1 zakje Witte saus
- . 1/2 liter halfvolle melk
- . 5 eetlepels geraspte 30+ kaas

Meng het gehakt met de koffiemelk, het paneermeel, zout, peper en nootmuskaat en maak er worstjes van 5-6 cm van.

Kook de (gewassen) struik andijvie 1 minuut in kokend water. Laat de andijvie daarna goed uitlekken. Haal de bladeren los en verpak elk gehaktworstje in enkele andijviebladeren (als een slavink).

Leg ze in een ovenschaal. Schenk de saus erover en bestrooi ze met de kaas. Laat het gerecht in 25-30 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven gaar worden.

Lekker met bijv. Gebakken Aardappeltjes.

Bevat per portie van 225 gram: 375 kcal.