



Hoofdgerechten

## **Romige andijviepuree met groenteballetjes en Luikse saus**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram andijvie (fijngesneden)  
1 kilogram aardappel (puree)  
1 lente-uitje (fijngesneden)  
600 gram groenteballetjes  
2 eetlepels mosterd  
125 milliliters room  
1 kervel (bosje)  
olijfolie  
peper  
zout

### **Voor de saus**

30 milliliters rode wijnazijn  
4 deciliters groentebouillon  
3 eetlepels Luikse siroop  
4 eetlepels bruine suiker  
1 ui (gesnipperd)  
1 laurierblaadje  
maïszetmeel  
1 kruidnagel  
boter

### **Bereidingswijze**

Stoof voor de Luikse saus de ui glazig in hete boter. Voeg de bruine suiker toe en laat rustig smelten. Blus met de azijn en overgiet met de bouillon. Voeg de Luikse siroop, de kruidnagel en laurier toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zonder deksel sudderen.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en vang een kopje van het kookvocht op. Pureer de aardappel met wat van het kookvocht. Meng er de room en de mosterd onder. Schep er de andijvie in porties door en laat steeds een beetje slinken. Voeg de lente-ui toe en kruid met peper en zout.

Bak ondertussen de balletjes in olijfolie goudbruin. Roer wat maïzetmeel los in enkele lepels water en bind er al roerend de Luikse saus mee. Laat de saus nog 1 minuut doorkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de andijviepuree over de borden. Schep er de balletjes bij en overgiet met de Luikse saus. Werk af met een plukje kervel.

