

**Andijvie schotel met appel en kerrie  
(vega)**

Bereidingstijd 40 minuten +  
10 minuten oventijd (180 graden)

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram andijvie fijngesneden  
1 grote ui  
1 eetlepel kerrie  
Kokosolie  
1 flinke zoete aardappel  
400 gram aardappelen  
2 appels, geschild en in dunne partjes  
200 gram geraspte kaas  
peper en zout  
handje cashewnoten ongebrand en  
ongezouten



Bereiding:

Schil de aardappelen en de zoete aardappel en kook beide gaar. De zoete aardappel is eerder gaar dan de normale aardappel, dus snijd deze laatste in dunnere stukken. Snijd de ui klein en fruit deze in de wok met 1 eetl kokosolie. Voeg de appelpartjes en de kerrie toe en bak deze op kleiner vuur 3 minuten mee. Giet de aardappelen af en bewaar het vocht. Stamp de aardappelen, en voeg ze bij het ui-appel mengsel. Breng het op smaak met peper en zout. Meng nu ook de rauwe andijvie erdoor en voeg zoveel van het aardappelvocht toe als nodig is. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe het mengsel in een ingevette ovenschaal en bestrooi met de geraspte kaas. Verdeel daarover de cashewnoten en verwarm de schotel ongeveer 10 minuten in de oven zodat de schotel lekker warm is en de kaas gesmolten.

Smakelijk eten !

