



## Gehaktbrood met andijviestamppot met spekjes en mosterd-dragonsaus

Hoofdgerecht  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Gehaktbrood (zie recept)  
Stamppot rauwe andijvie met spekjes (zie recept)

runderbouillon  
mosterd  
dragon (gedroogd)  
bruine roux (maïzena)  
room

### Bereiding

Voor de saus:

Laat de gedroogde dragonblaadjes een half uur tot een uur weken in de runderbouillon.

breng de runderbouillon aan de kook en laat op een zacht vuurtje inkoken tot de helft.

Voeg mosterd toe en bind de saus met allesbinder of als het kan met bruine roux van het merk Maïzena.

Breng op smaak en werk af met een scheutje room.

### Notities

Recept gehaktbrood, recept stamppot rauwe andijvie met spekjes, recept mosterd-dragonsaus

### Foto's

