

Andijvie à la crème - Andijvie in roomsaus



Gerechten: Bijgerecht
Categorieën: Groente
Bron: Eigen recept

Ingrediënten

Andijvie
Bechamelsaus (zie recept)
room
een beetje geraspte kaas

Bereiding

Andijvie goed wassen en in fijne reepjes snijden.
Met het aanhangende water en iets meer aan de kook brengen.
Kort aan de kook houden tot de andijvie geslonken is.
In een vergiet goed laten uitlekken en met een pollepel wat helpen het overtollige water te verwijderen.
Bechamelsaus bereiden of opwarmen
Goed uitgelekte andijvie er door mengen en afwerken met een scheut room en kaas.
Op smaak brengen.
Dit gerecht moet direct na de bereiding op tafel komen.

Notities

Bij een klassieke andijvie à la crème komt geen kaas, ik roer er een klein beetje geraspte kaas door om het iets pittiger te maken. Let wel op dat je er geen kaassaus van maakt want dan overheerst het te veel de smaak van andijvie.

Voor wie het gemakkelijker wil maken, kun je kiezen voor een kant en klare bechamelsaus van goede kwaliteit. Bijvoorbeeld Besciamella van Grand'Italia die je in verschillende supermarkten kan kopen of Chef Besciamella van Parmalat die o.a. verkrijgbaar is bij Picnic

<https://www.granditalia.nl/producten/product/besciamella-saus/>

<https://www.parmalat.it/chef/prodotti/besciamella/besciamella-classica>

Foto's



Andjvie à la
cèème