



Diena's dinner

Blondina Wagner deelt elke editie van Het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haar zelf bedacht. Voor dit Wiel boeren gehaktschotel en frisse andijvieschotel.



Boeren gehaktschotel

Rul het gehakt met de uien en knoflook tot het mooi bruin is. Voeg de rest van de ingrediënten en het water erbij. Laat op laag vuur circa een dik uur sudderen.



Frisse andijviesalade

Doe de andijvie in een ruime schaal. Meng alle ingrediënten erdoor heen.

Ingrediënten Boeren gehaktschotel

500 gr half om half gehakt
2 tomaten in blokjes
600 gr aardappels in blokjes
2 rode paprika's in blokjes
2 uien gesnipperd
2 tenen knoflook fijn gesneden
2 eetlepels gedroogde saladekruiden
snufje paprika poeder
500 ml koud water
2 laurier blaadjes

Ingrediënten andijvie-salade

1 zak fijn gesneden andijvie 500 gr
2 uien fijn gesneden
2 eetlepels slaolie
2 eetlepels azijn
beetje knoflookpoeder
2 theelepels Chinese zoete olie
peper/zout
2 eetlepels Zaanse mayonaise