



Gemarineerde andijvie uit de oven met limoenbladpuree en seroendeng

Andijvie vind je echt alleen in Nederland. Alleen doen we er zo weinig mee... In plaats van stampot is andijvie ook heerlijk als salade, in een roerbak, of als de Italiaanse chime di rapa vervanger: beleg eens een Italiaans broodje met gesmoorde andijvie, ricotta, chili en ansjovis of olijven. Misschien wat geraspte citroen erover en je waant je op een romantisch plein in Rome.

In dit Hollands-Indische recept marineer je de andijvie en gaat-ie daarna de oven in. Laat je niet afschrikken door de ingrediëntenlijst. De mirin kun je weglaten en de rijstwijnazijn mag vervangen worden door een ander zuurtje. Ga het vooral maken! En die limoenblaadjes (verkrijgbaar bij de toko), tja, die geven wel echt een unieke smaak en kun je heel lang in de vriezer bewaren. De moeite waard om aan te schaffen dus. Liever niet? Trek dan wat stukjes gember mee in de room en schep op het eind limoenrasp door de warme puree.

Voor 4 | Klaar in een uur

Voor de puree

- 1 kg aardappels
- 200 g (vegan) room
- 4 limoenblaadjes, ingescheurd*

Voor de andijvie

- 1 krop andijvie
- 1 stukje gember, halve duimlengte, geraspt
- 2 el mirin
- 4 el sojasaus
- 2 el ketjap
- 2 tenen knoflook, geraspt
- 2 el rijstwijnazijn
- 2 tl korianderzaad, gemalen
- 1 tl komijnzaad, gemalen
- 2 el olijfolie

Voor de seroendang

- 50 g ongezouten pinda's, grof gehakt
- 1 tl komijnzaad
- 30 g kokosrasp
- 1 el rietsuiker
- 2 limoenblaadjes, nerf verwijderd en in fijne reepjes gesneden
- 1,4 tl gemalen kardemom

Voor de krokante tempeh (optioneel)

- 200 g tempeh
- 2 el plantaardige olie

Tips:

* Limoenblaadjes koop je bij de toko uit het vriesvak. Door ze in te scheuren ontwaak je de smaak. Voor de aardappelpuree trek je ze alleen mee en mogen ze daarna weg. Wil je ze liever helemaal opeten, dan kun je ze beter zonder de nerf fijnsnijden.

Aardappels koken | Schil de aardappels – gooi de schil niet weg, die bak je met een beetje olie en zout tot een krokant chipje in de oven of airfryer – en snijd in gelijke stukken. Doe in een pan en giet er net zoveel koud water bij tot de aardappels onder staan. Voeg zout toe, 1 tl of meer naar smaak, en kook gaar. Giet de aardappels af en doe terug in de pan. Laat de aardappels in 2-3 min. droogstomen.

Limoenbladroom trekken | Doe de room in een pannetje samen met de limoenblaadjes. Breng aan de kook en draai dan direct het vuur omlaag. Laat 10 min. zachtjes trekken. Stamp ondertussen de aardappels fijn met de pureestamper of knijper. Voeg al stampend beetje bij beetje de limoenbladroom toe. Breng op smaak met zout en doe de deksel op de pan zodat de puree niet afkoelt.

Andijvie marinieren | Verwarm de oven voor op 180°C. Was de andijvie en dep droog. Halveer de andijvie overlans, en dan nog een keer zodat je vier kwarten overhoudt, zorg dat de stronk intact blijft. Verdeel de kwarten over een bakplaat. Maak de marinade door alle ingrediënten samen te mixen. Lepel de marinade over de andijvie en gebruik eventueel je handen om ervoor te zorgen dat elk blaadje is bedekt. Rooster de andijvie in 20 min. tot hij helemaal geslonken is en knapperige randjes heeft.

Optioneel tempeh bakken | Verhoog de oventemperatuur naar 200°C. Snijd de tempeh in kleine reepjes. Hussel om met 2 el olie en een snuf zout. Bak krokant in 15-20 min.

Seroendeng roosteren | Rooster de pinda's in een droge koekenpan, neem uit de pan. Fruit de komijnzaadjes in dezelfde koekenpan tot ze beginnen te geuren. Schep de gemalen kokos erdoor en bak tot de kokos goudgeel kleurt. Doe de andere ingrediënten, inclusief de geroosterde pinda's, erbij en bak nog 1-2 min. Breng op smaak met zout en laat afkoelen.

Serveren | Verdeel de aardappelpuree over de borden, leg op elk bord een kwart gemarineerde andijvie en strooi er seroendeng over. Lekker met krokante tempeh en een frisse kruidensalade met (zoetzure) radijsjes of komkommer.