



Meatball sandwich

met aardappelschijfjes en basilicum



30-40min



2 personen

De meatball sandwich, of meatball sub, is een echte Noord-Amerikaanse klassieker. Hij bevat altijd sappige gehaktballen, kruidige tomatensaus en lekker veel kaas. Verder mag er stevig mee gevarieerd worden. Wij houden 'm iets klassieker en voegen er alleen verse basilicum aan toe. Je serveert er heerlijke knapperige aardappelschijfjes uit de oven bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 2 baguettes¹
- 1 teen knoflook
- 250g rundergehakt
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 200g tomatenpassata

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp

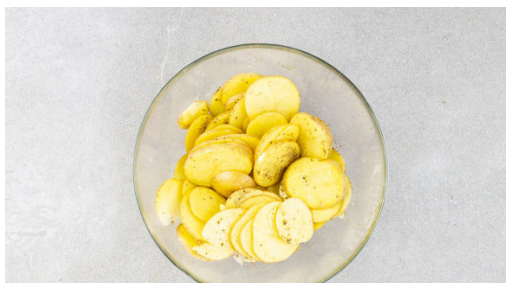
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 993kcal, vet 43.4g, koolhydraten 103.3g, eiwit 44.1g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes. Hussel ze om met 1el olijfolie, **ca. 1el kruidenmix** en een snuf zout.



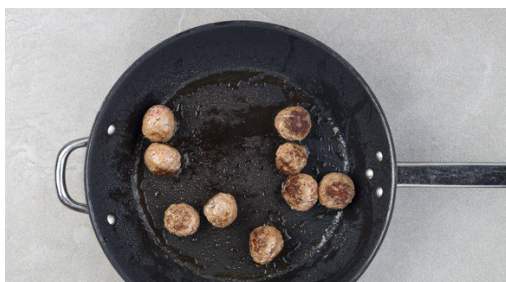
2. Aardappels roosteren

Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en rooster ze in 20-30min goudbruin en gaar in de oven. Schep ze halverwege een keer om. Rooster de **baguettes** in de eerste 4-5min mee en laat ze daarna wat afkoelen.



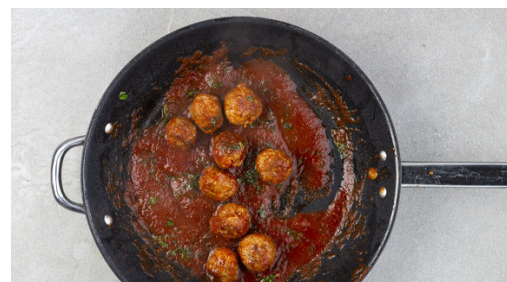
3. Gehaktballen draaien

Pel en hak de **knoflook** fijn, of druk 'm door een knoflookpers. Meng het **gehakt** met de **helft van de knoflook** en een snuf peper en zout. Kneed goed en vorm met natte handen **gehaktballetjes** ter grootte van walnoten.



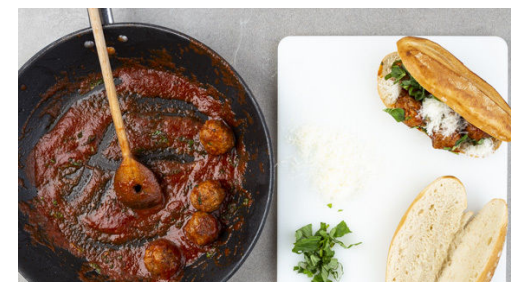
4. Gehaktballen braden

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Braad de **gehaktballetjes** in ca. 6min rondom goudbruin en gaar. Pluk een paar **basilicumblaadjes** voor de garnering en hak ze grof. Hak de **rest van de basilicum incl. steeltjes** ook grof. Rasp de **kaas** fijn.



5. Saus maken

Schep de **gehaktballen** op een bord en voeg de **tomatenpassata** toe aan de koekenpan. Voeg de **rest van de knoflook** toe, met de **rest van de kruidenmix** en een snuf suiker. Roer de **basilicum incl. steeltjes** erdoor. Voeg de **gehaktballen** weer toe en laat het geheel 4-5min sudderen. Proef dan of je nog peper en zout wil toevoegen.



6. Broodje beleggen

Snijd de **baguettes** open, maar niet helemaal door. Vul ze met de **gehaktballen** en de **kaas** en voeg **saus naar smaak** toe. Bestrooi de **broodjes** met de **rest van de basilicum** en serveer ze met de **aardappelschijfjes**. Geef de **rest van de tomatensaus** erbij als **dip**.