

DINNERLY



Gehaktballen met champignons en romige aardappelpuree



20-30min



2 personen

Oh, wat lijken die gehaktballen het gezellig te hebben, zo warm knuffelend in zachte aardappelpuree. Je zou er bijna bij willen gaan liggen. Dat zouden we je niet aanraden. Wat wél een goed idee is, is er champignons en ui bij opbakken en zelf een simpele jus maken. Zo wordt het in je maag óók heel gezellig!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 500g witte champignons
- 1 ui
- 250g rundergehakt
- 1 zakje aardappelkruiden

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 50ml melk ⁷
- 2tl mosterd ¹⁰
- boter ⁷
- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 686kcal, vet 35.5g, koolhydraten 55.1g, eiwit 38.8g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **aardappels** aan de kook – ze hoeven straks niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels**, snij ze in grove stukken en kook ze in ca. 15min gaar. Giet ze dan af in een vergiet en laat ze afgedekt in de pan staan.



2. Groenten snijden

Borstel evt. de **champignons** schoon en snij ze in dunne plakjes. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne reepjes.



3. Gehaktballen maken

Kneed 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout door het **gehakt** en rol er **4 gelijke ballen** van. Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan. Bak de **gehaktballen** op hoog vuur 1-2min en zet het vuur dan middelhoog.



4. Saus maken

Voeg de **champignons** en **ui** toe aan de koekenpan en bak ca. 4min mee. Kruid met peper en zout. Roer 1tl boter en 1el bloem door de pan. Voeg de **kruidenmix**, 150ml water, 1tl mosterd en evt. een snuf zout toe. Laat het geheel 2-3min zachtjes koken. Af en toe roeren.



5. Pureren en serveren

Stamp de **aardappels**, 50ml melk en 1tl boter tot een zachte puree. Kruid evt. met peper en zout. Verdeel de **puree**, **gehaktballen** en **saus** over de borden.



6. Lekker ouderwets

Bij aardappelpuree denken veel mensen direct aan nootmuskaat. Roer gerust een beetje van het poeder door je puree, maar wees voorzichtig – een klein snufje is al genoeg. Ook kan het lekker zijn wat extra mosterd op je bord te scheppen.