



Gehaktballetjes op spinaziestamppot

met zelfgemaakte appelmoes



ca. 30min



2 personen

Stamppot met gehaktballetjes en appelsaus: was dat bij jullie vroeger ook een geliefde klassieker? De appelsaus klinkt wellicht wat vreemd, maar de zoet-zure smaken vormen een geweldig accent bij de hartige gehaktballetjes van varkensgehakt en de stamppot van aardappels en spinazie. En je maakt die appelsaus ook nog eens helemaal zelf! Een feest om te maken, een feest om te eten.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 250g varkensgehakt
- 50g biologisch paneermeel ¹
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 appel
- 1 bosui
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 50-100ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 1el mosterd ¹⁰
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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 731kcal, vet 30.1g, koolhydraten 75.9g, eiwit 38.0g



1. Gehaktballen draaien

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **knoflook** en hak fijn. Kneed de **knoflook**, de **helft van het paneermeel**, $\frac{1}{2}$ tl zout en een snuf peper door het **gehakt**. Rol er dan met vochtige handen **ca. 8 gehaktballen** van.



4. Appelsaus maken

Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in kleine blokjes. Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Bak de **appel** ca. 2min op middelhoog vuur. Bestuif dan met 1el bloem en bak ca. 1min terwijl je blijft roeren. Roer 150ml water, 1el mosterd en $\frac{1}{2}$ tl suiker erdoor en laat 2-3min koken tot de **sous** wat gebonden is. Roer regelmatig.



2. Gehaktballen roosteren

Leg de **gehaktballetjes** op een bakplaat met bakpapier en rooster ze ca. 20min in de voorverwarmde oven, tot ze goudbruin en gaar zijn. Breng in een middelgrote pan voldoende gezouten water voor de **aardappels** aan de kook – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn.



5. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Haal de **appelsaus** van het vuur en kruid met een snuf peper en zout.



3. Aardappels koken

Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Voeg ze toe aan het kokende water en kook in 12-14min gaar. Laat de **aardappels** uitlekken in een vergiet en zet afgedekt in de pan opzij.



6. Afmaken en serveren

Stamp een **gladde puree** van de **aardappel**, 50-100ml melk en 1el boter. Schep de **spinazie** erdoor en kruid de **puree** naar smaak met peper en zout. Verdeel de **puree** en **gehaktballen** over de borden, bedruip met de **sous** en bestrooi met de **bosui**.