



## Gehaktballetjes in tomatensugo

met aardappels en feta



30-40min



2 personen

Gehaktballetjes in tomatensaus: in een handomdraai op tafel gezet en een regelrechte klassieker waarmee je (haast) iedereen een plezier doet! Vandaag worden ze met romige feta en gekookte aardappels geserveerd. Eet smakelijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 teen knoflook
- 50g paneermeel <sup>1</sup>
- 1 bosui
- 250g rundergehakt
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blik tomatenblokjes
- 100g feta <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 819kcal, vet 42.5g, koolhydraten 64.0g, eiwit 41.5g



### 1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snijd de **aardappels** in stukjes. Kook ze in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



### 4. Gehakt braden

Draai met je handen **gehaktballetjes** van het **gehakt**. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad het gehakt in 2-3min rondom bruin.



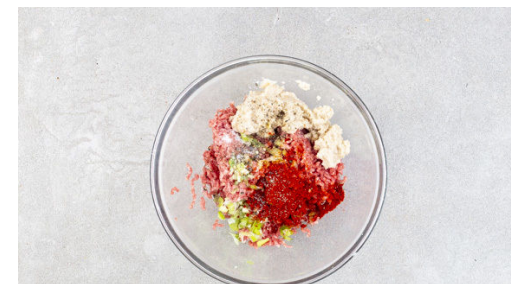
### 2. Ingrediënten voorbereiden

Schrob of schil de **wortel** en snijd 'm in blokjes. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Laat de **helft van het paneermeel** in ca. 50ml water weken.



### 5. Sugo maken

Voeg de **wortel**, de **knoflook** en de **rest van de bosui** aan de **gehaktballetjes** toe. Roer de **tomatenblokjes** erdoor en breng op smaak met zout en peper. Laat het geheel 6-8min zachtjes koken tot een stevige **tomatensugo**.



### 3. Gehakt kruiden

Hak de **bosui** fijn. Meng het **gehakt** met de **helft van de bosui**, het **ingeweekte paneermeel** en **1/2tl gerookt paprikapoeder**. Kruid het gehaktmengsel met een snuf peper en zout.



### 6. Feta verkruiden

Verkruid de **feta** met je vingers of een vork. Verdeel de **gehaktballetjes**, de **tomatensugo** en de **aardappels** over borden. Top met de **feta** en serveer het geheel.