



Gehaktballen van rundvlees

met gekookte aardappelen en bieslook



30-40min



2 personen

Deze Duitse gehaktballen heten officieel Königsberger Klopse. Het is een Oost-Pruisische specialiteit om precies te zijn, waarbij de gehaktballen geserveerd worden in een romige witte saus met kappertjes. En daar horen natuurlijk gekookte aardappels met bieslook bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje paneermeel ¹
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 zakje kappertjes
- 250g rundergehakt
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

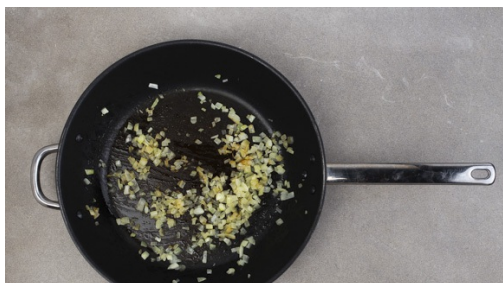
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 786kcal, vet 46.8g, koolhydraten 56.6g, eiwit 32.6g



1. Uien bakken

Pel en hak de **ui** fijn. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en bak de **ui** in 1-2min glazig. Zet het vuur uit en laat de **ui** wat afkoelen.



2. Aardappels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en halveer de grotere exemplaren. Voeg toe als het water kookt en kook de aardappels in 15-20min gaar.



3. Ingrediënten voorbereiden

Breng 1L water aan de kook in een 2e middelgrote kookpan en voeg het **bouillonpoeder** toe. Laat het **paneermeel** in 60ml water weken. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn. Spoel de **kappertjes** om in een zeef, laat uitlekken en hak de **helft** grof.



4. Gehaktballen maken

Kneed het **gehakt** met de **helft van de gebakken ui**, het **paneermeel**, de **helft van de peterselie**, de **gehakte kappertjes** en een flinke snuf zout en peper. Vorm **balletjes** ter grootte van een golfbal en laat ze voorzichtig in de **bouillon** glijden. Draai het vuur laag en kook in 15-20min gaar. **Let op:** de **bouillon** moet zachtjes pruttelen, niet koken.



5. Saus voorbereiden

Haal de **gehaktballen** uit de **bouillon** en zet apart. Haal 200ml **bouillon** uit de kookpan en zet apart. Verhit de koekenpan met de **rest van de ui** opnieuw, voeg 1el bloem toe en blus af met de **bouillon**. Voeg de **rest van de kappertjes**, de **crème fraîche** en de **gehaktballetjes** toe met 1tl azijn en zout en peper naar smaak.



6. Aardappels afmaken

Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes en meng met de **aardappels**. Serveer de **bieslookaardappels** met de **gehaktballen** in **saus** en garneer met de **rest van de peterselie**.