



Gehaktballetjes in tomatensugo

met aardappels en feta



30-40min



2 personen

Gehaktballetjes in tomatensaus: in een handomdraai op tafel 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 ¹
- 1 bosui
- 250g rundergehakt
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blik gehakte tomaten
- 100g feta ⁷

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 773kcal, vet 41.5g, koolhydraten 57.0g, eiwit 39.0g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. 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 de **gehaktballetjes** in 2-3min rondom bruin.



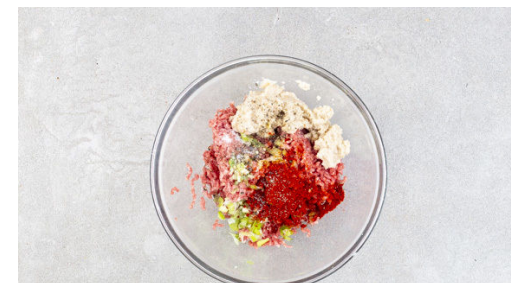
2. Ingrediënten voorbereiden

Schrob of schil de **wortel** en snijd 'm in blokjes. Pel en hak 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** toe aan de **gehaktballetjes**. Roer de **gehakte tomaten** 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 **½tl gerookt paprikapoeder**. Kruid het **gehaktmengsel** met een snuf peper en zout.



6. Feta verkruimelen

Verkruimel de **feta**. Verdeel de **gehaktballetjes**, de **tomatensugo** en de **aardappels** over borden. Bestrooi met de **feta** en serveer.