



Winterspecial: Cassoulet met gehaktballetjes

met cannellini bonen en kruidenbotertoast



ca. 1u



2 personen

Vandaag gaan we voor Frans comfortfood. De Fransen zijn verzot op hun cassoulet, een stoofpotje van langzaam gegaarde bonen met worstjes of varkensvlees. Met zachte gehaktballetjes en spekjes laat chef Martina zien hoe je de bourgondische stoof naar hoog niveau tilt. Erbij serveer je toast met zelfgemaakte kruidenboter. Deze cassoulet neemt je zo mee naar de sferen van een groot, Frans landhuis!

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 pakje spekblokjes
- 1 blik biologische boterbonen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 5g verse rozemarijn
- 250g varkensgehakt

Wat je thuis nodig hebt

- 75g boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- grote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker
- keukenweegschaal
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1078kcal, vet 68.7g, koolhydraten 59.1g, eiwit 50.0g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht), of zet een broodrooster klaar. Snijd de **prei** in dunne ringen. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **bleekselderij** in dunne schijfjes.



4. Gehaktballen garen

Voeg de **gehaktballen** toe aan de pan en laat ca. 5min afgedekt garen. Plet de **bonen** een beetje met een vork. Laat de **cassoulet** nog 5-10min zonder deksel pruttelen, tot de **balletjes** gaar zijn en de **cassoulet** wat is ingedik.



2. Cassoulet opzetten

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg $\frac{2}{3}$ van de **prei**, de **wortel**, **bleekselderij**, de **spekblokjes** en een snuf zout toe. Bak 5-6min. Giet de **bonen** af en voeg ze samen met het **bouillonpoeder** en 300ml water toe aan de pan. Breng aan de kook en laat ca. 4min pruttelen. Rooster **1 snee brood** 5-7min in de oven of in de broodrooster en leg apart.



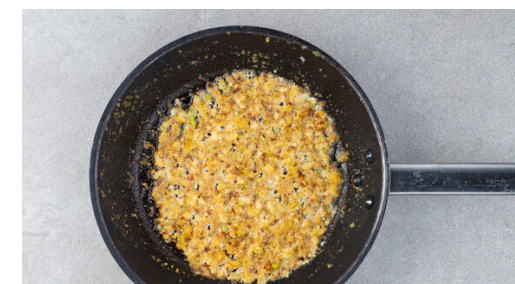
5. Kruidenboter maken

Hak de **rest van de prei** fijn. Verhit een kleine koekenpan op laag vuur met 1el boter en voeg de **prei**, de **rest van de rozemarijn** en een snuf zout toe. Bak in 5-7min zacht. Neem uit de pan, meng met 60g boter en een snuf peper en zout en zet de **kruidenboter** tot het serveren in de koelkast.



3. Gehaktballen draaien

Rits de **rozemarijn** van de takjes en hak fijn. Meng het **gehakt** met de **helft van de rozemarijn**, een flinke snuf zout en een snuf peper. Kneed goed en draai er met vochtige handen **balletjes** ter grootte van walnoten van.



6. Toast maken

Verkruimel de **toast uit stap 2** boven de gebruikte koekenpan en voeg een snuf zout en wat **kruidenboter** toe. Rooster 2-3min op middelhoog vuur. Rooster de **rest van het brood** 3-4min in de oven of de broodrooster. Proef of je nog peper en zout aan de **cassoulet** wil toevoegen en verdeel over diepe borden. Bestrooi met het **broodkruim** en serveer met de **toast** en **kruidenboter**.