



V: Bio-meatball sandwich

met aardappelschijfjes en basilicum



30-40min



2 personen

De meatball sandwich, of meatball sub, is een echte Noord-Amerikaanse klassieker. Hij bevat altijd sappige gehaktballen, kruidige tomatensaus en lekker veel kaas. Verder mag er stevig mee gevarieerd worden. Wij houden 'm iets klassieker, maken de gehaktballetjes van biologische rundergehakt en voegen er alleen verse basilicum aan toe. Je serveert er heerlijke knapperige aardappelschijfjes uit de oven bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 2 baguettes¹
- 1 teen knoflook
- 250g biologisch rundergehakt
- 10g verse basilicum
- 1 blokje Italiaanse kaas⁷
- 200g tomatenpassata

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp

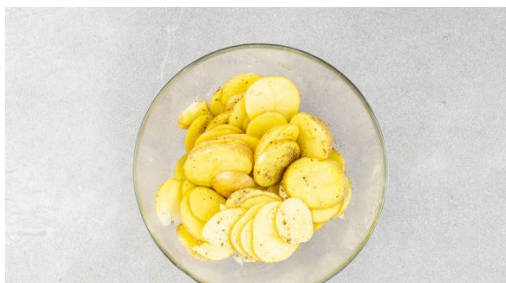
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 987kcal, vet 41.0g, koolhydraten 109.8g, eiwit 42.5g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes. Meng ze met 1el olijfolie, ca. **1el kruidenmix** en een snuf zout.



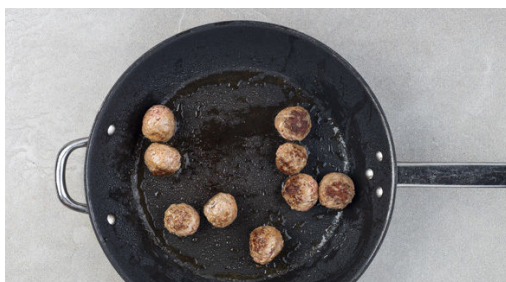
2. Aardappels roosteren

Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en rooster ze in 20-30min goudbruin en gaar in de oven. Wentel ze halverwege de baktijd. Rooster de **baguettes** in de eerste 4-5min mee en laat ze daarna afkoelen.



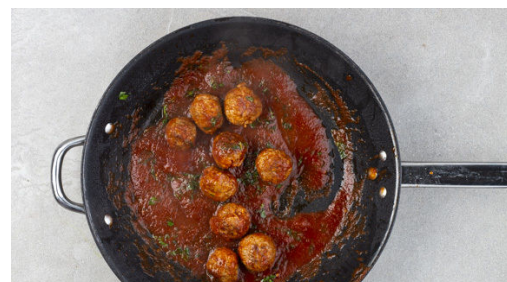
3. Gehaktballen draaien

Pel de **knoflook** en hak of pers fijn. Meng het **gehakt** met de **helft van de knoflook** en een snuf peper en zout. Kneed goed, maak je handen vochtig en draai er **balletjes** van ter grootte van walnoten.



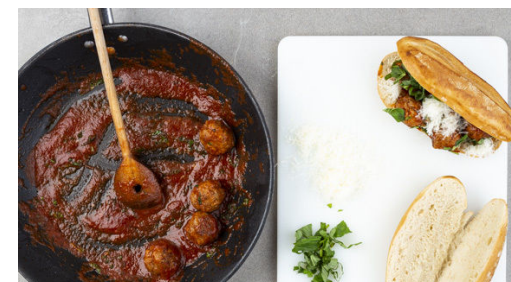
4. Gehaktballen braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **gehaktballetjes** in ca. 6min rondom goudbruin en gaar. Pluk een paar **basilicumbaadjes** voor de garnering en hak grof. Hak de **rest van de basilicum incl. steeltjes** ook grof. Rasp de **kaas** fijn.



5. Saus maken

Neem de **gehaktballen** uit de pan en schep op een bord. Giet de **tomatenpassata** in de koekenpan. Voeg de **rest van de knoflook**, de **rest van de kruidenmix** en een snuf suiker toe en roer de **basilicum incl. steeltjes** erdoor. Voeg de **gehaktballen** weer toe en laat het geheel 4-5min sudderen. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **baguettes** open, maar niet helemaal door. Vul ze met de **gehaktballen** en de **kaas** en voeg **saus naar smaak** toe. Bestrooi de **broodjes** met de **rest van de basilicum** en serveer ze met de **aardappelschijfjes**. Geef de **rest van de tomatensaus** erbij als **dip**.