



Gehaktballetjes in romige mosterdsaus

geserveerd op pastinaak-aardappelstamppot



30-40min



2 personen

We gaan weer richting de winter en dus is het stilletjes aan weer tijd voor stamppotten! We trappen het stamppotseizoen af met een lichte variant van pastinaak en aardappel en serveren deze zachte, zoete stamppot met gesauteerde prei met honing en zelfgedraaide gehaktballetjes. Die laatste breng je op smaak met verse rozemarijn en serveer je in een romige saus van mosterd en crème fraîche. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 pastinaak
- 1 sjalotje
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 15g verse kruidenmix: peterselie & rozemarijn
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1x preiringen
- 1 kuipje honing
- 1 beker crème fraîche⁷
- 2 kuipjes grove mosterd¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter of olie
- olijfolie

Kookgerei

- aardappelstamper
- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan

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

Kooktip

Je kunt evt. een losgeklopt ei aan het gehakt toevoegen zodat het beter aan elkaar blijft plakken.

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 903kcal, vet 49.2g, koolhydraten 73.1g, eiwit 35.3g



1. Groenten koken

Breng ruim water in een middelgrote kookpan aan de kook. Schil de **aardappels** en **pastinaken** en snijd **beiden** in stukjes. Pel en hak het **sjalotje** grof. Voeg de **pastinaak**, **aardappels**, het **sjalotje**, de **helft van het bouillonpoeder** en 1/2tl zout aan de pan toe zodra het water kookt. Kook de **groenten** in 10-12min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op.



4. Gehaktballen braden

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en wacht tot de pan heet is. Voeg dan de **gehaktballen** toe en bak ze in 3-4min rondom goudbruin. Zet het vuur dan middellaag.



2. Gehaktballetjes maken

Pluk de **rozemarijnnaaldjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg. Meng het **gehakt** in een kom met de **rozemarijn**, 1/2tl zout en een snuf peper (**zie tip, links**). Kneed met natte handen **6 gehaktballetjes** van het **gehakt**.



5. Saus maken

Voeg de **crème fraîche** en de **rest van het bouillonpoeder** toe. Meng goed en kook de **gehaktballetjes** 3-5min in de **saus** tot ze gaar zijn. Neem de pan van het vuur en roer de **helft van de mosterd** door de **saus**. Proef en voeg evt. meer **mosterd** toe. Als de **saus** schift kun je hem met een garde glad roeren.



3. Prei stoven

Verhit 1tl olie of smelt 1tl boter in de gebruikte kookpan. Voeg de **prei** met 1/2tl zout, de **helft van de honing** en 2el water toe en roer door. Stoof de **prei** afgedekt met een deksel in 6-7min zacht.



6. Puree maken

Hak de **peterselie** fijn. Stamp de **groenten** glad en voeg evt. wat **kookwater** en/of een klontje boter toe voor een extra romige textuur. Roer de **helft van de peterselie** door de **stampapot** en breng hem op smaak met peper en zout. Schep de **stampapot** op en verdeel er de **prei** en **gehaktballen** in **saus** over. Bestrooi met de **rest van de peterselie**.