



Hollandse gehaktballen

met hutspot en kaneel-appeltjes



30-40min



2 personen

Hollander dan de hutspot kan eigenlijk niet: dit traditioneel Nederlandse gerecht van wortel, ui en aardappel is niet alleen voedzaam, maar ook ontzettend lekker en wat ons betreft geschikt voor elk jaargetijde. Je serveert de smeeuige hutspot vandaag met grote gehaktballen en een bijzondere topping van gekarameliseerde appeltjes en ui met een vleugje kaneel. Smakelijk eten!

Wat je van ons krijgt

- 1x voorgesneden kruimige aardappels
- 2 uien
- 1x wortelreepjes
- 1 appel
- 1 sachet kaneel
- 1x rundergehakt
- 1 zakje panko ¹
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 pakje melk ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- aardappelstamper
- middelgrote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 844kcal, vet 36.4g, koolhydraten 83.3g, eiwit 38.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg de **aardappels** toe zodra het water kookt en kook ze in 12-15min gaar. Giet af en doe de **aardappels** terug in de pan.



4. Gehaktballen maken

Meng het **gehakt** in een kom met de **panko**, 1 losgeklopt ei, de **helft van de mosterd** en 1/4tl zout en peper. Kneed tot een egaal **mengsel** en rol er **4 even grote gehaktballen** van. Verhit 1el olie in een grote koekenpan en bak de **gehaktballen** in 4-5min rondom goudbruin. Hevel de **gehaktballen** over op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 5-7min in de oven gaar.



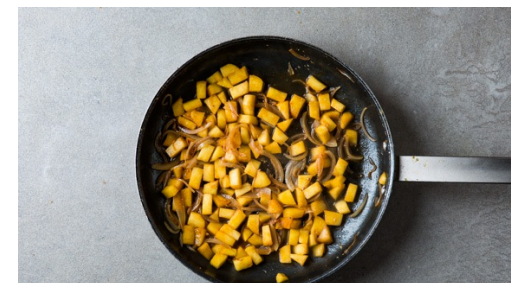
2. Ui en wortel bakken

Pel, halveer en snijd de **uien** in dunne, halve ringen. Smelt 1-2el boter in een middelgrote koekenpan en voeg de **wortelreepjes** en **helft van de ui** toe. Bak met een snuf zout 5-8min al af en toe roerend totdat de **groenten** zacht zijn. Schep de **groenten** eruit en zet opzij.



5. Hutspot maken

Doe de **rest van de mosterd** en **100ml melk** bij de aardappelpan. Stamp tot een grove **puree** en roer er dan de gebakken **ui** en **wortel** toe. Stamp nog een paar keer. Voeg evt. meer **melk** toe voor een smeüigere **hutspot** en breng op smaak met peper en zout.



3. Appeltopping maken

Schil de **appel**, verwijder het klokhuys en snijd de **appel** in blokjes. Smelt 1-2el boter in de gebruikte koekenpan en voeg de **appel**, **rest van de ui** samen met **1 snufje kaneel** en 1-2el suiker toe. Bak 5-6min op middelhoog vuur totdat de **ui** zacht is. Voeg 50ml water toe en laat inkoken. Breng op smaak met meer **kaneel** en zout.



6. Serveren

Schep de **hutspot** op, leg de **gehaktballen** erbovenop en verdeel de **kaneelappeltjes** erover.