



Cassoulet met gehaktballetjes

en cannellini bonen met kruidenbotertoast



ca. 50min



2 personen

'Gimme some good ol' comfort food!' en wat voor 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 stengel bleekselderij ⁹
- 1 wortel
- 1 pakje roomboter ⁷
- 1x spekjes
- 1 blik cannellini bonen
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1x sneetjes wit toastbrood ¹
- 5g verse rozemarijn
- 1x varkensgehakt

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven of broodrooster
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- zeef

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

Kooktip

Om balletjes van gelijke grootte te krijgen, kun je het gehakt het beste telkens in twee kleinere porties delen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1017kcal, vet 66.0g, koolhydraten 57.3g, eiwit 44.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (of gebruik een broodrooster in stap 2 en 6). Snijd de **prei** in ringen. Snijd de **wortel** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Laat de **helft van de boter** op kamertemperatuur komen (de **rest** wordt in dit recept niet gebruikt!)



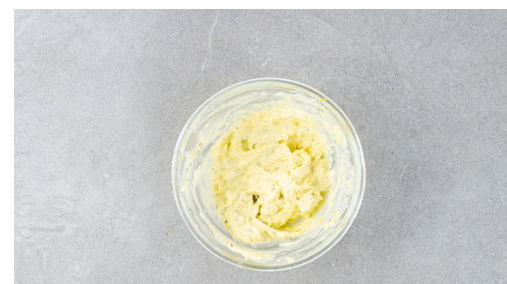
4. Gehaktballen stoven

Leg de **gehaktballen** bovenop de **groenten** en leg een deksel op de pan. Stoof ca. 5min, haal de deksel er dan van af en prak de **bonen** grof met een vork. Stoof nog 5-10min tot de **balletjes** gaar zijn en de **stoof** is ingedikt. Breng op smaak met peper en zout.



2. Stoof starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **spekjes, wortel, bleekselderij** en **2/3e van de prei** met een snuf zout toe. Bak al roerend 5-6min, tot de **prei** zacht is. Giet de **bonen** af en voeg ze dan samen met het **bouillonpoeder** en 300ml water aan de pan toe. Stoof 4min. Rooster **1 sneetje brood** 5-7min en zet opzij tot stap 6.



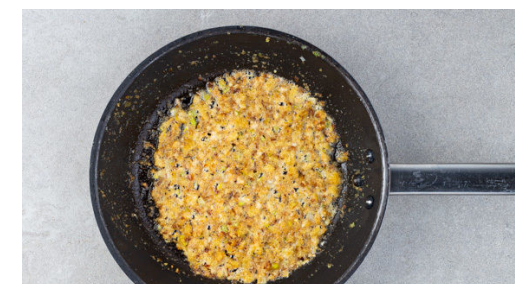
5. Kruidenboter maken

Hak de **rest van de prei** fijn. Smelt **1el boter** in een middelgrote koekenpan en voeg de **prei** met de **rest van de rozemarijn** en een snuf zout toe. Bak 5-7min op laag vuur, tot de **prei** zacht is. Roer de **prei** dan door de **boter** en breng op smaak met 1/8tl zout en een snuf peper. Zet de **kruidenboter** in de koelkast om op te stijven.



3. Gehaktballen maken

Rits de **rozemarijnnaaldjes** en hak ze fijn. Meng het **gehakt** met de **helft van de rozemarijn**, 1/4tl zout en een snuf peper. Rol er met natte handen balletjes ter grootte van een walnoot van (**zie tip, links**).



6. Broodkruim maken

Verkruimel het **geroosterde brood**. Bak de **kruimels** met een snuf zout 2-3min in de gebruikte pan op middelhoog vuur. Voeg een beetje **kruidenboter** toe als de pan te droog is. Rooster **2 sneetjes brood** 3-4min. Verdeel de **cassoulet** over 2 kommen en garneer met het **broodkruim**. Serveer de sneetjes **brood** en de **kruidenboter** erbij.