



Goulash met gehaktballen

met cannellinibonen en dille



30-40min



2 personen

We houden er altijd van om de goede, oude huisgemaakte gerechten op tafel te zetten. De hartige stoofpot met gehaktballen, bonen en heerlijke goulashkruiden is een snelle en gemakkelijke feelgood-maaltijd voor het hele gezin. En wist je trouwens dat dille in het oude Egypte als medicinale plant werd gebruikt?

Wat je van ons krijgt

- 1x preiringen
- 1 rode ui
- 1 wortel
- 2 tenen knoflook
- 1 blik cannellini-bonen
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x rundergehakt
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 10g verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker
- knoflookpers
- zeef

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 573kcal, vet 25.1g, koolhydraten 43.5g, eiwit 37.3g



1. Prei snijden

Snijdt de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Pel en hak de **ui** grof.



2. Groenten voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in blokjes. Pel de **knoflook**, snijd **1 teen** in plakjes en rasp de **andere** fijn of gebruik een knoflookpers. Spoel de **bonen** om in een zeef en laat ze uitlekken.



3. Goulash maken

Verhit een grote kookpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **prei**, **ui**, **wortel** en **knoflookplakjes** toe en strooi 1el bloem in de pan. Bak 2-3min tot de **groenten** wat gebruid zijn.



4. Goulash koken

Voeg de **helft van de tomatenpuree** toe en bak kort mee. Schenk 600ml heet water in de pan en voeg het **bouillonpoeder** met 1tl zout toe. Draai het vuur op z'n laagst en laat de **goulash** 3-4min zachtjes koken.



5. Gehaktballen garen

Meng het **gehakt** met de **rest van de knoflooken tomatenpuree**, 1/2tl zout en een snuf peper en kneed goed. Vorm **gehaktballetjes** ter grootte van walnoten en voeg ze toe aan de **goulash**. Stoof 10-15min tot ze gaar zijn. Voeg halverwege de de **bonen**, de **helft van het paprikapoeder** en de **helft van de rundvleeskruiden** toe.



6. Dille hakken

Hak de **dille** grof. Breng de **goulash** op smaak met 1el azijn en proef of je nog zout, peper, meer **paprikapoeder** of **rundvleeskruiden** wil toevoegen. Schep de **goulash** in diepe borden en bestrooi met de **dille**.