

DINNERLY



Gehaktballen met champignons en romige aardappelpuree



20-30min



2 personen

Oh, wat lijken die gehaktballen het gezellig te hebben, zo warm knuffelend in zachte aardappelpuree. Je zou er bijna bij willen gaan liggen. Dat zouden we je niet aanraden. Wat wél een goed idee is, is er champignons en ui bij opbakken en zelf een simpele jus maken. Zo wordt het in je maag óók heel gezellig!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g kruimige aardappels
- 1x witte champignons
- 1 ui
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 zakje rundvleeskruiden

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl boter ⁷
- 2tl mosterd ¹⁰
- 50ml melk ⁷
- 2-3tl bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- aardappelstamper
- maatbeker
- vergiet
- dunschiller

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 673kcal, vet 33.1g, koolhydraten 58.2g, eiwit 37.3g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **aardappels** aan de kook. Schil de **aardappels**, snij ze in grove stukken en kook ze in ca. 15min gaar. Giet ze dan af in een vergiet en laat ze afgedekt in de pan staan.



4. Saus maken

Voeg de **champignons** en **ui** toe aan de koekenpan en bak ca. 4min mee. Kruid met peper en zout. Roer 1tl boter en 2-3tl bloem door de pan. Voeg de **rundvleeskruiden**, 150ml water, 1tl mosterd en evt. een snuf zout toe. Laat het geheel 2-3min zachtjes koken. Af en toe roeren.



2. Groenten snijden

Borstel evt. de **champignons** schoon en snij ze in dunne plakjes. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne reepjes.



5. Pureren en serveren

Stamp de **aardappels**, 50ml melk en 1tl boter tot een zachte puree. Kruid evt. met peper en zout. Verdeel de **puree**, **gehaktballen** en **saus** over de borden.



3. Gehaktballen maken

Kneed 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout door het **gehakt** en rol er **4 gelijke ballen** van. Verhit 1-2el plantaardige olie in een grote koekenpan. Bak de **gehaktballen** op hoog vuur 1-2min en zet het vuur dan middelhoog.



6. Lekker ouderwets

Bij aardappelpuree denken veel mensen direct aan nootmuskaat. Roer gerust een beetje van het poeder door je puree, maar wees voorzichtig – een klein snuffje is al genoeg. Ook kan het lekker zijn wat extra mosterd op je bord te scheppen.