



Special: gehaktballetjes met cranberrydip

& miniwraps met zeekraal en mierikswortel



30-40min



2 personen

Vandaag presenteren we een Scandinavisch voorgerecht-tweeluik: typische Zweedse gehaktballetjes met zelfgemaakte cranberrydip met ui. En daarnaast frisse miniwraps gevuld met geraspte mierikswortel, zeekraal en knapperige komkommerschijfjes. Haast je, want ze zijn zo op!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 40g verse kruidenmix: dille & zeekraal
- 1 rode ui
- 1x rundergehakt
- 50g gedroogde cranberry's
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 beker zure room ⁷
- 1 minikomkommer
- 1x wraps ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Van overgebleven wraps kun je zelf tortillachips maken! Snij ze in driehoeken, meng met olijfolie en zout en bak ze ca. 8min op 200°C in de oven.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 884kcal, vet 45.7g, koolhydraten 78.0g, eiwit 38.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Pel en snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **dille mét steeltjes** fijn. Pel de **ui** en snijd in dunne halve ringen.



4. Dip maken

Verhit een kleine kookpan met 1el olijfolie. Voeg de **ui** en een snuf zout toe en fruit 1-2min op middelhoog vuur tot de **ui** glazig is. Voeg de **cranberry's**, 1-2tl suiker, 1tl azijn en 200ml water toe. Laat ca. 15min zachtjes koken tot het geheel is ingekookt, haal van het vuur en pureer met de staafmixer tot een grove **dip**.



2. Gehaktballetjes draaien

Kneed de **knoflook**, de **helft van de dille**, 1 ei, 1/2tl zout en een snuf peper goed door het **gehakt**. Draai er ca. **8 balletjes** ter grootte van walnoten van.



5. Miniwraps voorbereiden

Schil en rasp ca. 2tl **mierikswortel**. Meng dit met de **zure room**, de **rest van de dille**, 1tl (wittewijn)azijn, 1/2tl zout en een snuf peper. Halveer de **komkommer** in de lengte en snijd in dunne plakken.



3. Gehaktballetjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **gehaktballetjes** 8-12min op middelhoog vuur tot ze rondom goudbruin zijn.



6. Afmaken en serveren

Bestrijk **4 wraps** met de **mierikswortelroom** en beleg met de **komkommer** en **zeekraal**. Rol ze op en snijd in **miniwraps** van ca. 2cm breed. Leg de **wraps** en **gehaktballetjes** op een bord en serveer met de **cranberrydip**.