

DINNERLY



Broccolistamppot met gehaktballen met dille en ingelegde rode ui



ca. 30min



2 personen

Een oer-Hollandse klassieker in een nieuw jasje – stamppot met broccoli zien we nou eenmaal niet zo vaak. Onze chef Martina heeft er met ingelegde rode ui, dille en zelfgemaakte, kleine varkensgehaktballen iets heel origineels van gemaakt. Want wat is er nou beter dan een geliefd recept dat weet te verrassen?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje kruimige aardappels
- 1x broccoli
- 10g verse dille
- 1 rode ui
- 1x varkensgehakt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn
- evt. boter

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

Kan sporen van allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 583kcal, vet 26.1g, koolhydraten 50.0g, eiwit 31.6g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** en **broccoli** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snij de **aardappels** en **broccoli** in blokjes van ca. 1cm. Pel en snij 1 teen knoflook grof. Voeg de **aardappels**, **broccoli** en knoflook toe aan het kokende water en kook ze 14-16min op middelhoog vuur tot ze zacht zijn.



2. Uien inleggen

Snij de **dille mét steeltjes** fijn. Pel en halveer de **ui**. Snipper de **ene helft** fijn en snij de **andere helft** in dunne reepjes. Meng de **uienreepjes** met 1el azijn en een flinke snuf suiker en zout en zet opzij.



3. Gehaktballen maken

Kneed de **fijngehakte ui**, de **helft van de dille** en een flinke snuf peper en zout door het **gehakt**. Rol er **ballen** ter grootte van walnoten van. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **gehaktballen** in 3-4min rondom goudbruin. Zet het vuur laag en laat ze nog 8-10min garen. Schep ze daarbij regelmatig om.



4. Stampot maken

Schep een kopje **kookwater** uit de pan met **aardappels** en **broccoli** en zet opzij. Giet de **aardappels** en **broccoli** af in een vergiet. Doe ze terug in de pan en stamp met een aardappelstamper tot je de gewenste textuur bereikt hebt. Voeg naar smaak **kookwater**, boter en peper en zout toe.



5. Afmaken en serveren

Schep de **stampot** op borden, leg de **gehaktballen** erop en garneer met de **rest van de dille** en de **ingelegde ui**.



6. Leren experimenteren

Stampot en Hollandse kaas gaan goed samen, dat weet iedereen. Maar wist je dat dit gerecht ook heel goed werkt met feta? Als je wat Griekse kaas over hebt van een eerdere maaltijd kun je die hier dus zeker gebruiken. Roer de kaas kort door de stampot voor het serveren of laat iedereen zelf wat feta over hun bord brokkelen. Experimenteren maar!