



Vegan balletjes met chimichurri

met aardappelpuree en broccoli



30-40min



2 personen

Traditioneel wordt de Argentijnse chimichurri geserveerd bij gegrild vlees. Maar vandaag begeleidt deze groene saus - gemaakt van peterselie, knoflook, sjalot en oregano - onze vegan gehaktballetjes. En dat smaakt niet alleen goed, het ziet er ook nog eens geweldig uit, zeker met de romige aardappelpuree en de geroosterde broccoli.

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 1 netje kruimige aardappels
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 20g verse peterselie
- 1 zakje chilivlokken
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1x vegan gehaktballetjes ⁶
- 1 zakje edelgistsvlokken

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige boter
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- aardappelstamper
- zeef of vergiet

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

Allergenen

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 780kcal, vet 46.5g, koolhydraten 60.2g, eiwit 26.4g



1. Broccoli snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de onderste 1-2cm van de **broccolistronk** af en schil de **steel**. Halveer de **broccoli** en snijd in **4 stukken**.



2. Broccoli roosteren

Leg de **broccoli** en de **roosjes** die er van afgevallen zijn op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1el olijfolie en bestrooi met een snuf zout en peper. Rooster 10-12min in de oven. Schep alles om en rooster nog ca. 10min, tot de **broccoli** gaar en gebruind is.



4. Chimichurri maken

Pel en hak de **sjalot** grof. Pel de **knoflook**. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Doe de **sjalot**, **knoflook**, **peterselie**, de **helft van de chilivlokken**, **1tl oregano**, **1/2tl zout**, een snuf peper, 2el olijfolie, 2el azijn en 1el water in een hoge (maat)beker en pureer grof. Voeg dan nog 2el olijfolie toe.



5. Gehaktballetjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **vegan gehaktballetjes** in ca. 6min rondom goudbruin en gaar.



3. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil de **aardappels** en snijd de doormidden, de grotere exemplaren in vieren. Voeg toe aan het kokende waater en kook ze op middelhoog vuur in 12-15min gaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **aardappels** af in een zeef en laat uitlekken.



6. Aardappels stampen

Stamp de **aardappels** tot een romige **puree**, roer **1-2el kookwater of meer naar wens** en 1el plantaardige boter erdoor. Breng op smaak met **1el gistvlokken** en zout en peper. Verdeel de **aardappelpuree** over borden en serveer de **vegan gehaktballetjes** en de **broccoli** erop. Besprenkel met de **chimichurri**.