

MARLEY SPOON



Hollandse gehaktballen

met hutspot en kaneel-appeltjes



20-30min



Voor 3-4 personen

Hollandser dan de hutspot kan eigenlijk niet: dit traditioneel Nederlandse gerecht van wortel, ui en aardappel is niet alleen voedzaam, maar ook ontzettend lekker en wat ons betreft geschikt voor elk jaargetijde. Je serveert de smeuge hutspot vandaag met grote gehaktballen en een bijzondere topping van gekarameliseerde appeltjes en ui met een vleugje kaneel. Smakelijk eten!

Wat je van ons krijgt

- wortelreepjes
- kruimige aardappels
- rundergehakt
- melk⁷
- panko¹
- appel
- grove mosterd¹⁰
- ui
- kaneel

Wat je thuis nodig hebt

- ei³
- boter⁷
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- aardappelstamper
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker
- oven

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 667.0kcal, vet 22.6g, eiwit 34.3g, koolhydraten 74.4g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukken. Voeg de **aardappels** toe zodra het water kookt en kook ze in 12-15min gaar. Giet af en doe de **aardappels** terug in de pan.



4. Gehaktballen maken

Doe het **gehakt**, de **panko**, 1 ei, de **helft van de mosterd** en zout en peper in een kom en kneed tot een egaal **mengsel**. Rol er **8 even grote gehaktballen** van. Verhit 1el olie in een grote koekenpan en bak de **gehaktballen** rondom in 4-5min goudbruin. Hevel over naar een bakplaat met bakpapier en bak de **gehaktballen** in 5-7min in de oven gaar.



2. Ui en wortel bakken

Pel, halveer en snijd de **uien** in dunne, halve ringen. Smelt 1-2el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **wortelreepjes** en **helft van de ui** 5-8min al af en toe roerend totdat de **groenten** zacht zijn. Schep de **groenten** eruit en zet opzij.



5. Hutspot maken

Doe de **rest van de mosterd** en **150ml melk** bij de aardappelpan. Stamp tot een grove **puree** en voeg dan de **gebakken ui** en **wortel** toe. Stamp nog een paar keer. Voeg evt. meer **melk** toe voor een smeugere **hutspot** en breng op smaak met peper en zout. Gebruik de **rest van de melk** voor een ander recept.



3. Appeltopping maken

Schil en snijd de **appels** in parten. Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in stukjes. Smelt 1-2el boter in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **appel**, **rest van de ui**, **1 snufje kaneel** en 1-2el suiker toe. Bak 5-8min totdat de **ui** zacht is. Voeg 50ml water toe en laat inkoken. Breng op smaak met meer **kaneel** en zout.



6. Serveren

Schep de **hutspot** op, serveer met **gehaktballen** en een schepje van de **kaneelappeltjes** bovenop.