

Id1969 web dish name 18031 2d6826249a5c461bb658a24ecc908f45

Hollandse gehaktballen

met pastinaakpuree en rode coleslaw



30-40min



2 personen

Als we aan oer-Hollandse kost denken, denken we als eerste aan de grandioze gehaktbal. Geserveerd als snack op een broodje of in een kruidige tomatensaus is deze kanjer niet te versmaden. Maar heb je al eens in de oven gebakken gehaktballen geprobeerd? Geglaceerd met een lekker sausje en geserveerd met pastinaakpuree en rode coleslaw? Inderdaad, van dit hemelse wintergerecht lusten we nog wel e...

Wat je van ons krijgt

- appel
- tahin ¹¹
- Widow Bolte's Chicken Spice Mix
- ketchup ⁹
- verse kruidenmix: dragon, peterselie en bieslook
- rund- en varkensgehakt
- Abraham's mosterd ¹⁰
- rodekoolreepjes
- pastinaak
- worcestersaus ^{1,4}
- ui

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- dunschiller
- maatbeker
- oven
- ovenschaal
- staafmixer

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 794kcal, vet 45.1g, koolhydraten 57.6g, eiwit 33.8g



1. Gehaktballen maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak de **ui** zo fijn mogelijk. Meng het **gehakt** met de **ui**, **worcestersaus**, **spice mix**, **helft van de ketchup** en een snuf zout en peper. Kneed goed en maak er 3-4cm grote **gehaktballen** van. Leg ze in een ovenschaal, besprenkel met 1el olie en rol de **gehaktballen** zodat ze met een dun laagje olie bedekt zijn.



4. Coleslaw maken

Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn (het liefst witte wijnazijn), **1tl mosterd** en een snufje suiker, zout en peper. Doe de **koolreepjes**, **appel** en **fijngehakte kruiden** in een kom en hussel om met de **dressing**.



2. Pastinaak meeroosteren

Schil de **pastinaken** en snijd ze in ca. 2cm grote stukken. Schuif de **gehaktballen** naar een kant van de ovenschaal, leg de stukken **pastinaak** aan de andere kant en meng ze met 1el olijfolie, zout en wat peper. Bak alles 15-20min in de oven totdat de **pastinaken** en **gehaktballen** gaar en goudbruin zijn.



5. Gehaktballen afmaken

Meng de **rest van de ketchup** met de **rest van de mosterd**. Haal na 15-20min de **pastinaken** uit de ovenschaal en doe ze met **1-2el bakvocht** in een hoge (maat)beker. Verhoog de temperatuur van de oven naar 240°C. Besmeer de **gehaktballen** met het **ketchup-mosterdmengsel** en bak ze nog 3-5min in de oven, totdat de **sous** licht gekarameliseerd is.



3. Salade voorbereiden

Was intussen de **rodekoolreepjes** en dep ze droog. Snijd de **appel** in partjes, verwijder het klokhuis en snijd de **appelpartjes** in kleine blokjes. Hak de **verse kruiden** zonder harde steeltjes fijn.



6. Pastinaken pureren

Voeg **1-2el tahin** en 1el water aan de maatbeker met de **pastinaak** toe en pureer met een staafmixer tot een gladde **puree**. Voeg desgewenst meer water toe en breng de **puree** op smaak met 1el olijfolie zout en peper. Serveer de **gehaktballen** met de **puree** en **coleslaw**.