

Zweedse gehaktballetjes

met cranberryjam en aardappelpuree



30-40min



2 personen

Speciaal naar IKEA voor de Zweedse balletjes? Dat hoeft vanaf nu niet meer. 'Wat de Zweden kunnen, kunnen wij ook,' dachten we bij Marley Spoon. Daarom staat vandaag onze variant op de bekende gehaktballetjes met cranberryjam op het menu. De romige aardappelpuree maakt het Zweedse feestje af. En je zult zien, onze variant is net zo makkelijk te bereiden en minstens zo lekker.

Wat je van ons krijgt

- rund- en varkensgehakt
- grove mosterd ¹⁰
- kastanjechampignons
- gedroogde cranberry's
- prei
- Hatty Head spice mix
- kruimige aardappels
- crème fraîche ⁷
- runderbouillonblokje

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- bloem ¹
- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- koekenpan
- kookpan met deksel
- maatbeker
- staafmixer
- vergiet

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

Allergenen

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

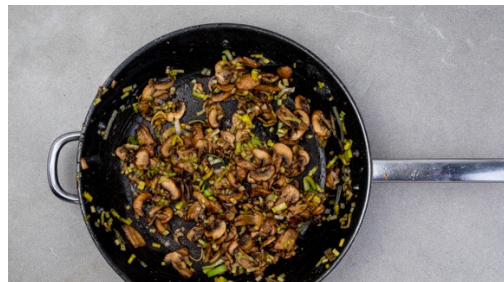
Voedingswaarde per portie

calorieën 766kcal, vet 43.0g, koolhydraten 57.0g, eiwit 32.0g



1. Aardappels koken

Schil en snijd de **aardappels** in grove stukken. Doe de **aardappels** in een middelgrote kookpan met 1-2tl zout en giet er water bij tot ze onderstaan. Breng aan de kook en kook de **aardappels** in 12-15min gaar. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op. Snijd intussen de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Was de **preireepjes** in een vergiet.



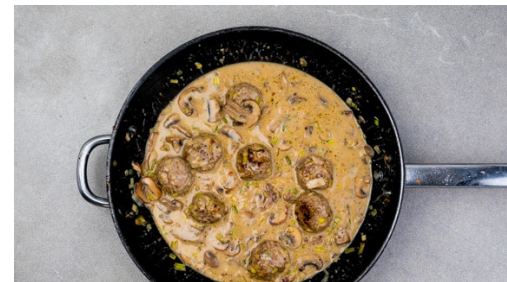
4. Groenten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg de **champignons** met de **rest van de prei** toe. Bak al af en toe roerend 6-8min totdat de **prei** en **champignons** zacht zijn. Voeg dan 1el boter of olijfolie toe en roer goed door. Bestrooi de **groenten** met 1el bloem en schep om zodat de **groenten** met een laagje bloem bedekt zijn.



2. Gehaktballen bakken

Kneed het **gehakt** met **1/3e van de preireepjes**, de **helft van de mosterd**, de **helft van de spice mix** en een suif zout en peper tot een egaal mengsel en rol er **8 gehaktballetjes** van. Verhit 1el olie in een grote koekenpan en bak de **gehaktballetjes** in 3-4min rondom goudbruin. Schep ze uit de pan op een bord en zet opzij. De **balletjes** kook je later in de **jus** gaar.



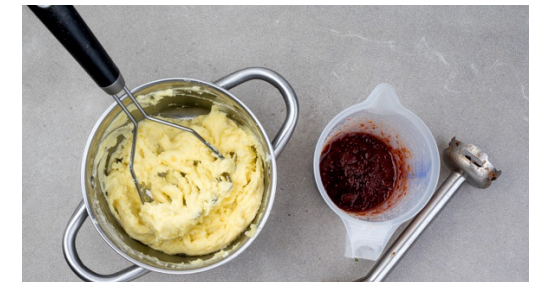
5. Jus maken

Giet 300ml gekookt water in de koekenpan en verkruiemel het **bouillonblokje** erboven. Kook totdat een **dikke jus** ontstaat en roer dan de **rest van de mosterd** met **2-3el crème fraîche** door de **jus**. Doe de **gehaktballetjes** met de **vleessappen** in de pan en roer door om de **balletjes** met **sous** te bedekken. Kook 2-3min op middellaag vuur totdat het **vlees** gaar is.



3. Ingrediënten voorbereiden

Breng ca. 400ml water in een waterkoker aan de kook. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Doe de **cranberry's** met 2-3el gekookt water in een hoge beker en zet opzij tot stap 6.



6. Cranberryjam maken

Pureer de **cranberry's** met een staafmixer tot een gladde **sous** en voeg 1tl azijn (bij voorkeur witte azijn) toe. Stamp de **aardappels** met **1-2el crème fraîche** en een scheutje **opgevangen kookwater** tot een gladde **puree**. Breng de **puree** en **jus** op smaak met peper en zout. Schep de **puree** op en verdeel de **gehaktballetjes** in **jus** erover. Serveer met de **cranberry...**