



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.nl

WEEK 51  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via op je mobiele foto krijgt een verrassing!

## Gehaktballen met kool en room-dillesaus

De gehaktballetjes zijn op Scandinavische wijze bereid

De gehaktballetjes worden in het Noorden van Europa ook vaak gegeten als borrelhapje. Wij hebben de gehaktballetjes alvast licht gekruid en van tevoren tot balletjes gedraaid. Het vlees is afkomstig van het Maas-Rijn-IJsselrond en dat verwijst naar het gebied waar de koeien leven.

- 25-30 min
- gemakkelijk
- kindvriendelijk
- glutenvrij
- Cabriz (rood)



Rosagold aardappel



Rundergehabtballen



Uitje



Verse dille



Kookroom



Mix van witte en groene kool

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rosagold aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Rundergehaktballetjes	3	6	9	12	15	18
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Verse dille (takjes) 15)	2	4	6	8	10	12
Kookroom (el) 7)	2	4	6	8	10	12
Mix van witte en groene kool (g) 15)	150	300	450	600	750	900
Paddenstoelenbouillon (ml)*	100	200	300	400	500	600
Olijfolie (el)*	1	2	2	3	3	4
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

7) Melk/lactose

15) Kan sporen bevatten van selderij

## Benodigdheden

Pan met deksel, 2 x wok of hapjespan met deksel

**Voedingswaarden** 730 kcal | 43 g eiwit | 58 g koolhydraten | 33 g vet, waarvan 16 g verzadigd | 11 g vezels



**1** Bereid de bouillon. Kook 400 ml water per persoon in een pan met deksel voor de aardappelen. Schil of was de aardappelen (rosagold) grondig en snijd in parten. Kook de aardappelen, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat, zonder deksel, uitstomen.



**2** Verhit ondertussen de helft van de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel en bak de rundergehaktballetjes op middelhoog vuur in 4 - 5 minuten rondom bruin. Haal de gehaktballetjes uit de pan en bewaar het bakvet in de pan.

**3** Snipper ondertussen de ui. Snijd of hak de dille fijn.

**4** Fruit de ui in de wok of hapjespan met bakvet 2 minuten op laag vuur. Voeg 75 ml bouillon per persoon en de kookroom toe en kook, afgedekt, 10 minuten op laag vuur. Voeg na 1 minuut de gehaktballetjes toe. Voeg in de laatste minuut dille, peper en zout toe aan de roomsaus.



**5** Verhit ondertussen de overige olijfolie in een andere wok of hapjespan met deksel en roerbak de witte en groene kool 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg 25 ml bouillon per persoon, peper en zout toe en bak, afgedekt, 6 - 8 minuten.

**6** Verdeel de gehaktballetjes, kool en aardappelen over de borden. Serveer met de roomsaus en garneer met de overige dille.



**Tip!** Heb je geen paddenstoelenbouillon in huis? Gebruik dan groentebouillon. Ook lekker!

Is de roomsaus na 10 minuten koken nog heel dun? Haal dan de deksel van de pan en kook nog 2 minuten zonder deksel. Is de saus juist erg dik? Voeg dan wat extra water toe.