



WIJNBOX

### Quinta da Espiga tinto

Bij deze balletjes smaakt een stevige rode wijn het beste. Onze favoriet is deze krachtige Portugese wijn die gerijpt werd op hout.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 22  
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Posteleinstamppot met gehaktballetjes gestoofd in Brand Saison

Smaakvol koken met een uniek biertje

Een biertje is niet alleen lekker in een glas, maar ook in de pan. Zo geeft dit Brand Saison bier een eigenzinnige smaak aan deze stamppot. De postelein is een echt seizoensproduct en komt van Hollandse bodem. De rundergehaktballetjes hoef je alleen nog maar te bakken. Lekker makkelijk!



30-35 min



gemakkelijk

bewaar in de koelkast



Knoflookteen



Ui



Rozemarijn



Brand Saison bier



Koolrabi



Rundergehaktballetjes



Soprano aardappelen



Postelein

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rundergehaktballetjes (st)	3	6	9	12	15	18
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Rozemarijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Brand Saison bier (ml) <b>1)</b>	75	150	225	300	375	450
Soprano aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Koolrabi	½	1	1½	2	2½	3
Postelein (g) <b>15)</b>	75	150	225	300	375	450
Roomboter (el)*	½	1	1	1½	2	2
Bloem (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Melk*	Scheutje					
Mosterd (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	Naar smaak					

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

**1)** Gluten **15)** Kan sporen bevatten van selderij

## Benodigdheden

Koekenpan met deksel, pan met deksel, aardappelstamper

**Voedingswaarden** 711 kcal | 42 g eiwit | 75 g koolhydraten | 22 g vet, waarvan 12 g verzadigd | 13 g vezels



**1** Smelt de roomboter in een koekenpan met deksel en bak de rundergehaktballetjes in 5 minuten op middelhoog vuur rondom bruin. Snijd of pers ondertussen de knoflook fijn en snipper de ui.



**2** Haal de rundergehaktballetjes uit de koekenpan en bewaar apart. Draai het vuur laag, voeg de ui, knoflook en rozemarijn toe en fruit 1 minuut. Voeg vervolgens de bloem toe en roer 1 minuut. Voeg het bier toe en roer glad. Voeg 25 ml water per persoon toe en roer opnieuw goed door. Voeg de rundergehaktballetjes toe en kook, afgedekt, 20 minuten op laag vuur. Breng op smaak met peper en zout.



**3** Breng 500 ml water per persoon aan de kook in een pan met deksel voor de aardappelen (soprano) en koolrabi. Schil ondertussen de aardappelen en koolrabi, snijd in parten en kook, afgedekt, in 15 minuten gaar. Bewaar een beetje kookvocht bij het afgieten.



**4** Stamp de aardappelen en koolrabi tot een grove stampot. Voeg een klein scheutje melk en/of het achtergehouden kookvocht toe om het smeüig te maken. Voeg vervolgens de mosterd toe en breng op smaak met peper en zout. Scheur de postelein klein en roer het grootste deel als laatste door de stampot.

**5** Verdeel de stampot over de borden. Garneer met de overige postelein en serveer met de rundergehaktballetjes en de saus.