



Gehaktbal met pastinaakpuree en gebakken appelschijfjes

Hoofdgerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Gemengd gehakt (rund - varken)
ei
paneermeel
zout, peper, nootmuskaat
sjalot
kippenbouillon
roux voor bruine sauzen (Maïzena)

Aardappelen kruimig
pastinaak
volle melk
klontje boter
zout, peper, nootmuskaat

appel
boter

Bereiding

Gehakt aanmaken met zout en kruiden, ei en paneermeel. Maak er gelijkmatige ballen van.

Sjalot versnipperen en samen met de gehaktballen aanbraden in hete boter tot ze rondom mooi gekleurd zijn.

Kippenbouillon toevoegen en zachtjes laten sudderen tot de gehaktballetjes gaar zijn.

Maak een puree van aardappelen, pastinaak en een scheutje volle melk.

Appelen schillen en klokhuis verwijderen met appelboor. De appels in niet te dunne plakken snijden en aan beide zijden bakken in boter.

De gehaktballetjes uit de braadjus nemen en deze op smaak brengen en lichtjes binden met bruine roux.

Notities

Een smaakvolle combinatie van aardappel, pastinaak en appel met gehaktbal.

Foto's

