



WIJNBOX

**Synera tinto**

Deze Catalaanse Synera is steviger dan je denkt. Een ideale combinatie met deze oer-Hollandse stampot.



www.hellofresh.nl/www.hellofresh.be

WEEK 46  
2016



**Een culinaire vraag tijdens het koken?**

Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.



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

## Hollandse hutspot met oude kaas en rundergehaktballetjes

De peen zorgt voor een lekkere, zoete smaak

Dit gerecht van Hollandse bodem is een klassieker. De gehaktballetjes zorgen voor een extra bite. Dit gerecht kan 5 dagen bewaard blijven. Het kan zijn dat de gehaktballen verkleuren door het lage aantal toevoegingen. Ondanks de verkleuring kun je ze met een gerust hart eten.

bewaar in de koelkast



25-30 min



gemakkelijk



eet binnen 5 dagen



kindvriendelijk



glutenvrij



Peen



Rundergehaktballetjes



Verse bieslook



Oude kaas



Colomba aardappelen



Ui



Knoflookteen

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Colomba aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Peen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Ui	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen	½	1	1½	2	2½	3
Rundergehaktballetjes	3	6	9	12	15	18
Verse bieslook (sprietten) <b>23)</b>	4	8	12	16	20	24
Oude kaas (g) <b>7)</b>	25	50	75	100	125	150
Roomboter (el)*	1	2	3	4	5	6
Melk*				Scheutje		
Mosterd (tl)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

**7)** Melk/lactose  
Kan sporen bevatten van **23)** selderij.

## Benodigdheden

Grote pan met deksel, grove rasp, koekenpan met deksel, aardappelstamper, aluminiumfolie

**Voedingswaarden** 832 kcal | 44 g eiwit | 74 g koolhydraten | 36 g vet, waarvan 18 g verzadigd | 13 g vezels



**1** Kook 400 ml water per persoon in een grote pan met deksel voor de aardappelen en peen. Schil of was de aardappelen (colomba) grondig en snijd in parten. Rasp de peen met een grove rasp tot je ongeveer 2 el peen per persoon hebt en bewaar apart. Snijd de overige peen in plakken.



**2** Kook de aardappelen en plakken peen, afgedekt, in 15 minuten gaar in de grote pan met deksel. Giet daarna af, bewaar het kookvocht voor de stampot en jus en laat de aardappelen zonder deksel uitstomen. Snijd ondertussen de ui in halve ringen en snijd of pers de knoflook fijn. Voeg de knoflook en ui direct na het snijden bij de aardappelen en peen.



**3** Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan met deksel en bak de gehaktballen in 5 minuten op middelhoog vuur rondom bruin. Bak vervolgens 6 - 7 minuten afgedekt op middelmatig vuur. Keer regelmatig om.

**4** Snijd of knip ondertussen de bieslook fijn.

**5** Stamp de aardappelen, peen, ui en knoflook met de aardappelstamper tot een grove puree. Voeg de overige roomboter en een kleine scheutje melk of kookvocht toe om het smeug te maken. Voeg de geraspte peen, het grootste deel van de bieslook en het grootste deel van de oude kaas toe. Breng op smaak met de mosterd en peper en zout.

**6** Haal de gehaktballen uit de koekenpan en houd ingepakt in aluminiumfolie warm. Voeg per persoon 2 el kookvocht van de aardappelen toe aan de koekenpan en kook in 2 minuten tot een vloeibare jus. Breng op smaak met peper en zout.

**7** Verdeel de hutspot en de gehaktballen over de borden. Garneer met de overige bieslook en oude kaas. Serveer met de jus.

**Tip!** Heb je weinig tijd? Laat het raspen achterwege en snijd alle benodigde peen in plakken om met de aardappelen mee te koken.

