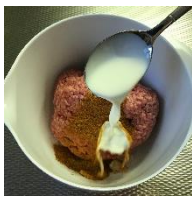


Hutspot met gehaktballetjes

Wat heb je nodig

500 gram gehakt
1½ eetlepel shoarmakruiden
2 eetlepels koffiemelk
1 mespuntje zout
1 kg aardappelen
1 kg hutspot groente
30 gram boter
200 ml water



Doe het gehakt in een schaal.
Strooi de shoarmakruiden over het gehakt.
Doe de koffiemelk erbij.



Kneed het gehaktmengsel goed door elkaar.
Draai er balletjes van met een doorsnede van 3 cm.
Leg de gehaktballetjes op een bord.
Dek het bord af en zet het een half uur in de koelkast.



Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
Was de aardappelen en doe ze in een pan.
Doe het water en het zout erbij.



Doe de hutspotgroente op de aardappelen.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 25 minuten koken.



Doe 20 gram boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter bruin worden, op de middelste stand.
Doe de gehaktballetjes in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend in 15 minuten gaar.



Giet de hutspot af en zet de kookplaat uit.
Doe de rest van de boter bij de hutspot en stamp alles door elkaar.
Schep de gehaktballetjes in een schaal of bord.
Dien de hutspot op met de gehaktballetjes.