Groente gehaktschotel

Wat heb je nodig

450 gram aardappelblokjes (diepvries)
250 gram gehakt
2 eetlepels paneermeel
1 winterwortel
1 courgette
1 prei
1 ei
2 eetlepels olie
½ theelepel paprikapoeder
1 mespuntje zout
1 snufje peper

Snijd de uiteinden van de prei af en was de prei.
Snijd de prei in dunne ringen.
Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgette in kleine stukjes.

Schil de wortel met een dunschiller.
Snijd de uiteinden van de wortel af.
Snijd de wortel in kleine stukjes.

Doe het gehakt en de paneermeel in een schaal.
Doe het ei, de peper en het zout erbij.
Kneed het gehakt goed door en maak balletjes van 2 cm groot.

Doe 1 eetlepel olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de olie warm worden.
Doe de aardappelblokjes in de pan en strooi de paprikapoeder erover.
Bak de blokjes 30 minuten op de laagste stand, regelmatig omscheppen.

Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de olie warm worden.
Doe de gehaktballetjes in de pan en bak ze al omscheppend 10 minuten.
Haal ze daarna uit de pan en doe ze op een bord.

Doe de prei en de wortel in de hapjespan en bak het 2 minuten.
Doe de courgette erbij en bak dit al omscheppend 3 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Doe de gehaktballetjes erbij en bak dit nog 15 minuten.
Regelmatig omscheppen.
Doe de aardappelblokjes bij het groente-gehaktmengsel.
Meng dit goed door elkaar en dien het op.