

# Hutspot pastinaak krieltjes

## Wat heb je nodig

300 gram geschrapte krieltjes  
1 kleine winterwortel  
1 kleine pastinaak  
1 ui  
200 gram gehakt  
3 eetlepels sojasaus (Kikkoman)  
200 ml water

2 eetlepels paneermeel  
1 theelepel gemberpoeder  
2 eetlepels appelstroop  
1 eetlepel olie  
1 snufje peper  
1 snufje zout



Schil de wortel en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de wortel in de lengte doormidden.  
Snijd de wortel in dunne plakjes.  
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Schil de pastinaak en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de pastinaak in kleine stukjes.



Doe de krieltjes in een pan.  
Doe de wortel en pastinaak erbij.  
Schenk het water in de pan en zet de pan op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand en doe het deksel op de pan.



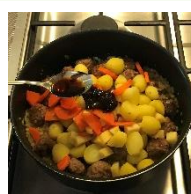
Breng het aan de kook.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat het 8 minuten koken.  
Giet het af in een vergiet en laat even uitlekken.



Doe het gehakt en het ei in een beslagkom.  
Doe 1 eetlepel sojasaus, paneermeel en gemberpoeder erbij.  
Doe de peper en het zout erbij en kneed alles goed door elkaar.  
Rol kleine balletjes van het gehakt.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Bak de gehaktballetjes al omscheppend 5 minuten.  
Doe de ui erbij en bak al omscheppend 3 minuten.



Doe de pastinaak, wortel en krieltjes in de hapjespan.  
Doe 2 eetlepels sojasaus en de appelstroop er ook bij.  
Bak al omscheppend nog 3 minuten.  
Dien gelijk op.