



HOLLANDSE POT MET GEHAKTBAL – IDDSI 4 EN 5



Een oerhollands recept! Ik heb zelf een gehaktbal gemaakt, maar je kan natuurlijk ook een kant en klare gebruiken. Ik heb voor 2 personen 200 gram gehakt, 1 ei, wat paneermeel en peper/zout/nootmuskaat gebruikt. Dit recept is te maken voor niveau 5 **fijngemalen en smeug** en niveau 4 **glad gemalen**. Ik was enthousiast en had zin in een leuke opmaak van het bord, maar serveer het vooral zoals jij het het makkelijkst vindt! Tip: je kan een ijschep gebruiken voor een mooi bolletje aardappelpuree.

Let op: voor het glad mixen van vlees heb je een krachtige machine nodig om kleine stukjes te voorkomen. Heb je dit niet? Dan kan je dit gerecht alleen op niveau 5 maken.

Benodigheden voor 1 portie:

- 1 gehaktbal
- gekookte wortels en doperwtjes, hoeveelheid naar wens
- aardappelpuree, hoeveelheid naar wens

Aan de slag:

Niveau 5 (foto onderaan):

1. Maal de bal fijn in een keukenmachine. Voeg, wanneer dit nodig is, nog een eetlepel water toe. Er vormt zich in de machine een smeugige consistentie. Rol met je handen tot en gehaktbal.
2. Prak de wortels en doperwtjes fijn met een vork. Voeg desnoods een lepel water toe om het smeugig te maken.
3. Serveer met de aardappelpuree.

Niveau 4 (foto bovenaan):

1. Heeft de bal een hard gebakken korst? Dan kan je overwegen dit weg te snijden om kleine stukjes te voorkomen. Bak je hem zelf? Bak de bal dan op laag tot middelhoog vuur om een harde





korst te voorkomen.

Maal de bal fijn in een keukenmachine met een eetlepel ketchup (of eventueel tomatenpuree) en een aantal lepels water. Schep lepel voor lepel bij het mengsel tussen het mixen het door, totdat je de juiste consistentie krijgt (het mengsel mag niet aan een gekantelde lepel blijven plakken, maar mag ook niet door de tanden van een vork heen druipen). Schep op het bord.

2. Maal de wortels fijn in de hakmolen of keukenmachine met net zoveel vocht (bij mij was het kookvocht dat in de wortels zat genoeg) totdat het een glad gemalen massa is. Doe dit ook met de doperwten.

3. Bereid de aardappelpuree zodanig dat er geen stukjes meer in zitten en het niet aan een gekantelde lepel blijft plakken.

4. Serveer de groenten met de aardappelpuree bij de bal.



DAT IS EVEN
SLIKKEN

