

Hoofdgerecht: Kalfsgehaktballen met bloemkool

Boodschappen brief (voor 8 personen);

- ✓ 1600 gram aardappelen
- ✓ 1600 gram bloemkool
- ✓ 800 gram kalfsgehakt
- ✓ 20 gram vleesjus
- ✓ 2 zakjes kaassaus
- ✓ 10 gram vleeskruiden
- ✓ 1 ei
- ✓ 2 gram nootmuskaat
- ✓ 30 ml olijfolie
- ✓ Peper
- ✓ Zout



Bereiding

- Meng de vleeskruiden samen met het ei door het gehakt.
- Draai 8 ballen van dezelfde grootte.
- Zet de aardappelen op in koud water en wat zout en kook deze gaar. Dit duurt ongeveer 20 minuten.
- Pak een koekenpan en verhit de boter.
- Zet intussen de bloemkool ook op met wat zout. Deze moet rond de 12 minuten koken.
- Braad de gehaktballen om en om bruin in de boter en laat ze vervolgens op laag vuur doorgaren. Dit zal rond de 20 minuten duren.
- Giet de aardappelen af wanneer deze gaar zijn. Schud de aardappelen even op en laat deze droog stomen.
- Vang wat kookvocht op en roer hier de vleesjus doorheen.
- Gebruik kookvocht van de bloemkool om de kaassaus mee te maken wanneer de bloemkool ook gaar is.
- Roer de saus goed door en laat deze zacht doorkoken.
- Strooi wat nootmuskaat over de bloemkool.
- Serveer vervolgens de aardappelen, bloemkool en de gehaktballen met wat kaassaus over de bloemkool.
- Serveer de jus apart.

Eet smakelijk!