



Hoofdgerechten

Spitskool-aardappelstoemp en gevulde gehaktbal met appelmoes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de gehaktballen

800 gram gehakt (gemengd)
4 eetlepels appelmoes (met stukjes)
1/2 theelepel mosterd (scherpe)
2 eetlepels kaas (gemalen)
8 eetlepels paneermeel
2 eieren (losgeklopt)
1 eetlepel honing
2 rode uien
boter
peper
zout

Voor de stoemp

800 gram aardappelen (bloemig)
1 handvol peterselie (verse)
50 milliliters melk
1 ui (gesnipperd)
1 spitskool
nootmuskaat
boter
peper
zout

Spitskool-aardappelstoemp is typische winterkost. Serveer er een gevulde gehaktbal met appelmoes bij en je hebt een echte winterse krachtpatser. Test snel dit pareltje uit!

Bereidingswijze

Snijd de rode ui in halve ringen, smelt een klontje boter in de pan en bak hierin de uienringen. Van zodra ze zacht worden overgiet je ze met honing en laat je ze nog even karamelliseren.

Meng het gehakt met een flinke snuf peper, zout en mosterd en meng stevig onder mekaar. Verdeel het gehakt in vier gelijke delen en maak hiervan 4 platte hamburgers. Leg in het midden van elke hamburger een hoopje met appelmoes, gekaramelliseerde rode ui en gemalen kaas. Plooi nu de randen van de burger naar binnen over het appelmoeshoopje zodat je een bal bekomt.

Haal de bal achtereenvolgens door het ei en het paneermeel en bak ze goudbruin in een pan met een klontje boter. Leg de ballen nog een 20-tal minuten in de oven terwijl je de stoemp bereidt.

Ontdoe de spitskool van de harde kern en snijd grof. Verhit wat boter in een kookpot en stoof de ui met de spitskool aan.

Schil de aardappelen en snijd ze in stukken, voeg deze toe aan de kookpot en zet het geheel onder met water en een snuf zout. Breng aan de kook gedurende 20 minuten.

Giet het water af en stamp met een aardappelstamper tot een stoemp. Voeg melk, peper, zout en muskaatnoot toe.

Serveer de stoemp met de gehaktbal en verse peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

