



Hoofdgerechten

BBQ-meatballs met sperziebonen en kaasstoemp

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram gehakt (gemengd)
1 kilogram aardappel (geschild en in blokjes gesneden)
600 gram sperzieboontjes
2 sjalotten (fijngesnipperd)
200 gram Gruyère-kaas (gemalen)
2 eetlepels balsamicoazijn
4 eetlepels barbecuesaus
600 milliliters passata
100 milliliters melk
1 klontje boter
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 theelepel nootmuskaat
peterselie (verse, fijngehakt)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het gehakt met de BBQ-saus, paprikapoeder, sjalot, peper en zout. Vorm balletjes van ongeveer 25 gram per stuk.

Bak de balletjes in een pan met boter en overgiet met passata en balsamicoazijn van zodra de balletjes bruin zijn. Laat 10 minuten pruttelen op een laag vuur en kruid bij met peper en zout.

Kook de aardappels gaar in gezouten water, giet af en stamp tot puree met de melk, kaas, muskaatnoot, peper en zout.

Kook ondertussen de sperziebonen in gezouten water gedurende 10 minuten.

Serveer de balletjes op een berg kaasstoemp met sperziebonen en verse peterselie.

